REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

ÍNDICE

Sección DIÁLOGOS Y REFLEXIONES

Sección IMÁGENES DE LATINOAMÉRICA

ISSN: 2718-8310

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

ALIMENTAÇÃO E SOCIEDADE: REFLEXÕES SOBRE CULTURA, SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

FOOD AND SOCIETY: REFLECTIONS ON CULTURE, SUSTAINABILITY AND FOOD SECURITY

ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD: REFLEXIONES SOBRE CULTURA, SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

É com grande alegria que apresentamos o dossiê "**Alimentação & Sociedade**", uma coletânea de artigos que explora as múltiplas dimensões da alimentação, destacando sua importância como fenômeno social, cultural e político. O tema ganha ainda mais relevância diante das desigualdades crescentes da nossa sociedade, em que muitas pessoas, especialmente as mais vulneráveis, enfrentam dificuldades para acessar alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

Neste contexto, os três primeiros artigos exploram a segurança alimentar no ambiente acadêmico, um espaço estratégico para analisar as desigualdades no acesso à alimentação e propor soluções para enfrentá-las. Com efeito, as instituições de ensino refletem desigualdades sociais mais amplas, e, ao mesmo tempo, podem promover mudanças por meio de políticas públicas voltadas à permanência estudantil. Garantir a segurança alimentar nesse ambiente é crucial, contribuindo para o bem-estar do estudante, com impacto direto no seu desempenho escolar e na sua permanência, fortalecendo a inclusão e a igualdade de oportunidades.

Especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade, garantir uma alimentação adequada é um grande desafio, frequentemente comprometendo o aprendizado e a continuidade de seus estudos. Os artigos deste dossiê analisam essas questões, trazendo reflexões e propostas para o fortalecimento de políticas institucionais que enfrentam a insegurança alimentar e promovam melhores condições para o sucesso acadêmico e social.

O primeiro artigo, "INSEGURANÇA ALIMENTAR E GÊNERO NO ENSINO SUPERIOR: A IMPORTÂNCIA DAS POLÍTICAS SOCIAIS DE PERMANÊNCIA PARA MULHERES NA UNIVERSIDADE" - das autoras Natália Bernardini Voss, Franciele Koehler Alves, Tainara Kessia Mainardes e Edina Schimanski - analisa a relação entre insegurança alimentar e gênero, destacando as dificuldades enfrentadas por mães estudantes para permanecer e concluir seus estudos. Na Universidade Estadual de Ponta Grossa, o estudo identificou a presença de filhos como um fator de risco significativo para a insegurança alimentar entre as acadêmicas, evidenciando como a maternidade agrava a condição de pobreza. O artigo reforça a necessidade de políticas de assistência estudantil que atendam a essas especificidades, promovendo maior equidade no acesso e conclusão do ensino superior.

ISSN: 2718-8310

O segundo artigo, “ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E OS AUXÍLIOS À ALIMENTAÇÃO NA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – UFRRJ” - da autora Olívia Chaves de Oliveira - aborda a crescente demanda por auxílios alimentares e destaca a importância de ampliar os investimentos na área. A pesquisa ressalta como esses auxílios contribuem para combater desigualdades alimentares e sociais, garantindo a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade e ampliando suas oportunidades acadêmicas.

O terceiro artigo, “AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS SOBRE O PAPEL DA ESCOLA NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM PONTA GROSSA/PARANÁ” - escrito por Diana Galone Somer, Alfredo Cesar Antunes e Constantino Ribeiro de Oliveira Junior - explora o papel da escola na promoção da segurança alimentar. A partir de uma abordagem qualitativa, o estudo investiga as percepções e representações sociais de profissionais do Centro Estadual de Educação Básica de Jovens e Adultos. Os resultados indicam que práticas fortalecidas nesse ambiente podem aprimorar o Sistema Nacional de Alimentação Escolar, trazendo benefícios diretos para a segurança alimentar dos alunos.

Esses artigos inauguram o dossiê com reflexões essenciais sobre a segurança alimentar no ambiente educacional, contribuindo para ampliar a compreensão dos desafios e das estratégias necessárias para enfrentá-los, tanto no meio acadêmico quanto na sociedade em geral.

Ainda no contexto do ensino superior, o artigo “CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA” - de autoria de Luz Marina Arboleda-Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago - aborda as transformações nas práticas alimentares de estudantes migrantes autoidentificados como afrodescendentes. Com uma abordagem qualitativa, a pesquisa aprofunda as adaptações que esses estudantes precisam realizar em sua alimentação, destacando fatores como os vínculos estabelecidos entre eles, o envio de alimentos por suas famílias e o papel do refeitório universitário. Essas adaptações são apontadas como cruciais para favorecer a permanência desses estudantes no ambiente acadêmico.

Na sequência, apresentamos dois artigos que destacam práticas de produção e consumo sustentáveis, fundamentais para a promoção da segurança alimentar e a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

O artigo “CONSUMO DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES” - escrito por Guillermina Guerrero, Florencia Pisarra y Agustina Suárez - destaca as hortas urbanas com produção agroecológica como um importante instrumento para promover práticas alimentares saudáveis e fortalecer a segurança alimentar. Os autores analisam o consumo de adoçantes, evidenciando que os participantes dessas hortas tendem a preferir opções mais naturais e menos industrializadas, alinhadas a práticas de produção sustentáveis e ao incentivo de hábitos alimentares conscientes.

ISSN: 2718-8310

No mesmo contexto acerca da produção sustentável, o estudo “DO CAMPO À MESA: UMA ANÁLISE DO IMPACTO DA REDE DE AGROECOLÓGICOS MARIA ROSA DO CONTESTADO NA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE SEUS CONSUMIDORES” investiga como a participação na Rede tem influenciado os hábitos alimentares e incentivado a reflexão sobre consumo consciente. A interação direta com os produtores e a troca de informações dentro da Rede são fundamentais para a construção de um consumo mais responsável e para o fortalecimento da agricultura familiar. Assim, os resultados evidenciam a importância da Rede na promoção da segurança alimentar, da economia solidária e da sustentabilidade.

Esses estudos reforçam a relevância das práticas sustentáveis na construção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e alinhados aos desafios contemporâneos. Já os últimos artigos deste dossiê ampliam a discussão, explorando a alimentação em suas dimensões culturais e simbólicas. Eles destacam como a comida transcende o simples ato de comer, tornando-se essencial na construção de identidades, na preservação de tradições e na promoção de transformações sociais. Por meio de práticas turísticas, do resgate de heranças culturais ou da análise literária, esses trabalhos evidenciam como a alimentação conecta cultura, sociedade e desenvolvimento, gerando impacto local, promovendo o pertencimento e despertando novas perspectivas sobre seus significados e implicações.

O artigo “FOSTERING LOCAL DEVELOPMENT THROUGH CULINARY TOURISM IN LATIN AMERICA: INSIGHTS FROM THE CASES OF MENDOZA, ARGENTINA; OAXACA, MEXICO; AND MORRETES, BRAZIL” de Marcos Roberto Pisarski Junior; Alfonso Zepeda Arce e Vander Valduga, aborda o Turismo Gastronômico como ferramenta para geração de desenvolvimento local, se for desenvolvido em harmonia com a comunidade local e não em detrimento desta buscando homogeneizações para atender ao turista. Cabe ressaltar que o conceito de desenvolvimento adotado e almejado pelos autores extrapola o dinamismo econômico e deseja melhoria da qualidade de vida da população local. Essa questão é exemplificada por meio de casos latino-americanos que utilizam diferentes elementos gastronômicos como propulsores do Turismo e consequente desenvolvimento.

Nesse sentido, o texto “LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA: TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA” de Jorge Kulemeyer também se soma à discussão do Turismo relacionado a um preparo específico, destacando o pertencimento à uma tradição cultural, adaptações e o papel social da alimentação.

O trabalho “A REPRESENTAÇÃO DA “MÃE JUDIA” E OS CONFLITOS ALIMENTARES EM *“O EXÉRCITO DE UM HOMEM SÓ”* DE MOACYR SCLIAR” de Francielle Manini já traz o aporte das Letras a partir da análise de símbolos e significados contidos na obra literária em questão. Lança luz ao “papel civilizador da alimentação” e as dualidades e conflitos capazes de se expressar na comida. Nesse sentido, aponta claramente que o que é comestível para uns pode não o ser para outros diante de aspectos culturais, religiosos ou pessoais. O comer, como

diria Paolo Rossi, é uma inextricável mistura que perpassa a necessidade, desejos primários, até emoções profundas.

Conforme se observou na análise acadêmica da obra literária supramencionada, a arte muitas vezes é capaz de expressar nuances que nem sempre são verbalizadas, por outro lado, também podem instigar e promover ações existentes ou potenciais. Nesse sentido, as contribuições imagéticas mostram-se inspiradoras.
As ilustrações de "RAÍZES VIVAS: A VIDA ATRAVÉS DO OLHAR DE SEU ANTÔNIO E CIDA" de Leticia Kossatz Correia convidam à uma jornada reflexiva com relação a como o cotidiano, permeado pelo trabalho com a terra, o preparo de alimentos e concepções sobre a vida e um ambiente mais sustentável. A coletânea destaca a história e o trabalho de um casal de produtores orgânicos da região de Itaiacoca, distrito do município brasileiro de Ponta Grossa, no Paraná.
Por fim, na seção Histórias de Ficção, Claudia Gabriela Bakún nos oferece uma bela história "OBSERVATORIO ASTRONÓMICO".
Com essas variadas abordagens, o dossiê "**Alimentação & Sociedade**" propõe reflexões e diálogos sobre o papel da alimentação na construção de sociedades mais justas, sustentáveis e culturalmente diversas. Convidamos os leitores a explorarem esta coletânea e a considerarem as perspectivas apresentadas como pontos de partida para análises e discussões ampliadas sobre o tema.

Boa Leitura a Todos!

Profa. Dra. Mirna de Lima Medeiros (Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, Ponta Grossa – Paraná, Brasil)
Profa. Dra. Marina Wallinger (Universidad Nacional de Lanús – UNLA, Remedios de Escalada, Provincia de Buenos Aires, Argentina)
Profa. Dra. Augusta Pelinski Raiher (Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, Ponta Grossa – Paraná, Brasil)

Organizadoras del Nro. 2/2024 - Revista Diversidad de las Culturas

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

ARTÍCULOS ACADÉMICOS

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E OS AUXÍLIOS À ALIMENTAÇÃO NA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – UFRRJ

STUDENT ASSISTANCE AND FOOD AID AT THE FEDERAL RURAL UNIVERSITY OF RIO DE JANEIRO – UFRRJ

ASISTENCIA ESTUDIANTIL Y AYUDA ALIMENTARIA EN LA UNIVERSIDAD FEDERAL RURAL DE RIO DE JANEIRO - UFRRJ

Oliveira, O. C.
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
olivia.ufrrj@gmail.com

Resumo

Este trabalho é uma divulgação científica de extrato de pesquisa básica, sobre a identificação do perfil universitário e a importância do auxílio à permanência estudantil, enquanto faces constituintes da democratização da educação superior na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ. Assim, nosso objetivo é apresentar os dados quantitativos e análise preliminar sobre a demanda por auxílios alimentação no Edital 02/2023 da UFRRJ. A metodologia utilizada foi pesquisa exploratória, com análise qualitativa, cujo método de procedimento adotado foi o estudo de caso. Os principais resultados apontam para a prevalência da demanda de auxílio alimentação dentre os quatro auxílios disponíveis (alimentação, moradia, transporte, didático-pedagógico), seja na forma de gratuidade para a refeição nos restaurantes universitários, seja na forma de auxílio pecuniário. Isto representa para a Universidade a necessidade de ampliar o investimento nesta ação institucional e para a Política Nacional de Assistência Estudantil (Lei nº 14.914/2024) recém aprovada, um indicador que revela a importância desta ação para permanência estudantil.

Palavras-chave: Restaurante universitário; permanência; política educacional; auxílio estudantil.

Abstract

This work is a scientific publication of an extract from basic research, on the identification of the university profile and the importance of aid for student permanence, as constituent facets of the democratization of higher education at the Federal Rural University of Rio de Janeiro - UFRRJ. Thus, our aim is to present quantitative data and a preliminary analysis of the demand for food aid in UFRRJ's Notice 02/2023. The methodology used was exploratory research, with qualitative analysis, whose method of procedure adopted was the case study. The main results point to the prevalence of demand for food aid among the four available aids (food, housing, transportation, didactic-pedagogical), either in the form of free meals in university restaurants or in the form of cash aid. This represents for the university the need to increase investment in this institutional action and for the recently approved National Student Assistance Policy (Law 14.914/2024), an indicator that reveals the importance of this action for student permanence.

Keywords: University restaurant; permanence; educational policy; student aid.

Resumem

Este trabajo es una publicación científica de un extracto de una investigación básica, sobre la identificación del perfil universitario y la importancia de las ayudas para la permanencia de los estudiantes, como facetas constitutivas de la democratización de la enseñanza superior en la Universidad Federal Rural de Río de Janeiro - UFRRJ. Nuestro objetivo es, por lo tanto, presentar datos cuantitativos y un análisis preliminar de la demanda de ayuda a la permanencia en la Convocatoria 02/2023 de la UFRRJ. La metodología utilizada fue la investigación exploratoria, con un análisis cualitativo, cuyo método de procedimiento fue el estudio de caso. Los principales resultados apuntan a la prevalencia de la demanda de ayuda alimentaria entre las cuatro ayudas disponibles (alimentación, vivienda, transporte, didáctico-pedagógica), ya sea en forma de comidas gratuitas en restaurantes universitarios o en forma de ayuda en efectivo. Esto representa para la universidad la necesidad de aumentar la inversión en esta acción institucional y para la recién aprobada Política Nacional de Asistencia al Estudiante (Ley 14.914/2024), un indicador que revela la importancia de esta acción para la permanencia estudiantil.

Palabras clave: Restaurante universitario; permanencia; política educacional; auxilio estudiantil.

ISSN: 2718-8310

Introdução

Trata-se da apresentação de extrato de pesquisa básica, em fase de finalização, sobre a identificação do perfil universitário e a importância do auxílio à permanência estudantil. O título da pesquisa original é 'O perfil universitário e o auxílio à permanência estudantil: as faces da democratização da educação superior na UFRRJ', aprovado no Edital 12/2023 da Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da Instituição para concessão de auxílios financeiros à Técnico-administrativos pesquisadores.

Consiste em uma pesquisa exploratória inédita, finalizada em setembro de 2024, cujo objetivo geral foi investigar, por amostragem, o perfil social dos estudantes que buscaram os auxílios da assistência estudantil na UFRRJ no primeiro semestre de 2023. Para tanto, escolhemos o edital gerenciado pela Divisão Multidisciplinar de Apoio ao Estudante/DIMAE, que é uma das cinco divisões da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis/PROAES: o Edital 02/2023/DIMAE.

Diante da escassez de recursos humanos e orçamentários para o atendimento de todos, a administração pública se vê, cada vez mais, diante da necessidade de otimizar a implementação de suas políticas sociais. Os dados apresentados no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFRRJ – 2023|2027, trazem a seguir, o cenário de atendimentos possíveis:

> "*As bolsas e auxílios da assistência estudantil atende a 8.311 estudantes, nas mais variadas modalidades e isso representa a porcentagem de 32%. Segundo dados obtidos junto à coordenação de Tecnologia e Informação e Comunicação (COTIC) da UFRRJ, no ano de 2021, 16.900 estudantes possuíam perfil de vulnerabilidade socioeconômica de até 1.5 salário-mínimo per capita, ou seja, 51% delas não são atendidos diretamente com bolsas e auxílios da assistência estudantil*".
>
> (UFRRJ, 2023: 80-81)

Por isso, ressaltamos a importância de conhecer este perfil estudantil para traçar ou adequar as políticas de permanência de forma mais eficiente, dado o novo cenário heterogêneo encontrado na comunidade acadêmica após a implementação das políticas de democratização do acesso e a crise social nacional, agravada durante a pandemia de COVID19.

A partir deste estudo, esperamos também, fornecer subsídios para o aprimoramento de políticas institucionais de assistência estudantil, considerando as mudanças sociais vivenciadas na comunidade acadêmica. Além de promover a reflexão sobre o alcance da política institucional de assistência estudantil para o combate a evasão.

Este Edital ofertou os auxílios de alimentação, moradia, transporte e apoio pedagógico, como parte da execução da Política Institucional de Assistência Estudantil - PAA (Deliberação CONSU/UFRRJ nº 15/2017) e do Programa de Assistência Estudantil, que na ocasião deste Edital era amparado pelo Decreto nº 7.234/2010 e em julho do corrente ano promulgado na Lei nº 14.914/2024. Assim, nosso objetivo é apresentar os dados quantitativos e análise preliminar sobre a demanda por auxílios alimentação no Edital 02/2023 da UFRRJ.

Nesta pesquisa a concepção de assistência estudantil predominante é aquela que considera a política de assistência estudantil voltada a todo estudante que apresente situação de vulnerabilidade, vivenciando situações que possam comprometer sua permanência na instituição. Enquanto a política de permanência estudantil é aquela que prevê ações nas dimensões materiais e simbólicas, voltadas a todos os estudantes, visto os diferentes fatores que podem causar a evasão ou mesmo prejudicar a permanência com qualidade na universidade (Heringer, 2020).

Dessa forma, a assistência estudantil contribui para a permanência estudantil no contexto das políticas de democratização do acesso à educação superior. Pois, outra concepção fundamental para este estudo, é o conceito de que o acesso à universidade envolve uma tríade inseparável de ingresso, permanência e conclusão (Veloso, Maciel, 2015).

A alimentação é uma das linhas de atuação da universidade que se enquadra como ações de permanência e de assistência estudantil, no caso da UFRRJ. Nunes e Veloso (2015) enquadram o auxílio alimentação na dimensão de ação assistencial, pois está relacionada à diminuição dos efeitos das desigualdades provocadas pelas condições financeiras dos estudantes.

Esta ação, cujo objetivo é assegurar a alimentação do estudante em situação de vulnerabilidade econômica, foi regida até julho do corrente ano pelo Decreto nº 7.234 de 2010, que após 13 anos de luta no Congresso Nacional foi promulgada como Lei.

Agora, a Lei nº 14.914 de 3 de julho de 2024, incorpora outros programas para “democratizar e garantir as condições de permanência de estudantes na educação pública federal” (Brasil, 2024). Ainda pendente de regulamentação, a Lei incorpora no Capítulo IV, o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (PASES) destinado a “a promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes ao desenvolverem atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do espaço acadêmico” (Brasil, 2024).

Metodologia

A metodologia utilizada foi a pesquisa exploratória, com análise qualitativa, cujo método de procedimento adotado foi o estudo de caso, na comunidade estudantil da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ. Que segundo Fávero e Gaboardi (2008:51) trata-se de um ‘estudo profundo e exaustivo de um caso de interesse em todos os seus aspectos, normalmente adquire um caráter mais exploratório, utilizado em ciência biomédicas e sociais’.

A amostra investigada foi o total dos 2.232 estudantes inscritos, portanto, 17% do universo de pesquisa (13.049 estudantes de graduação presencial), formado pelos três *campi* da Universidade. Utilizando a calculadora SurveyMonkey, chegamos ao cálculo de que esta amostra tem 99% de grau de confiança com 2,5% de margem de erro.

São estudantes que efetuaram suas matrículas, majoritariamente, entre os anos de 2017 e 2020, portanto após a implementação da Política de Cotas.

A coleta de dados foi possível através do acesso autorizado à sistematização das fichas de inscrição feita pela DIMAE, sem a necessidade de entrevistas, sem a divulgação de dados pessoais, em total anonimato, mantendo assim, a ética na pesquisa em ciências humanas.

Desse total de inscritos, 709 estudantes foram contemplados, ou seja, somente 31% dos inscritos, nos diferentes auxílios disponíveis, de acordo com a análise socioeconômica e as diferentes categorias prevista na PAA da UFRRJ, a saber:

TABELA 01
Escala de classificação de renda para distribuição dos auxílios do PAAE.

ordem classificatória	VALORES DE SALÁRIO MÍNIMO POR RENDA FAMILIAR BRUTA MENSAL PER CAPITA
i	0 a 0,5 salário-mínimo
II	0,5 a 1 salário-mínimo
III	1 a 1,5 salário-mínimo

Fonte: Deliberação nº 15/2017 – UFRRJ, 2017.

Resultados e Discussão

A Universidade em questão tem 13.049 estudantes de graduação matriculados na modalidade presencial, 969 estudantes matriculados no Colégio Técnico e 2.605 estudantes matriculados nos programas de pós-graduação (UFRRJ, 2023). Estes estudantes estão espalhados pelos três *campi* localizados em três diferentes regiões do Estado do Rio de Janeiro, contando com diferentes estruturas para o atendimento na área de assistência estudantil.

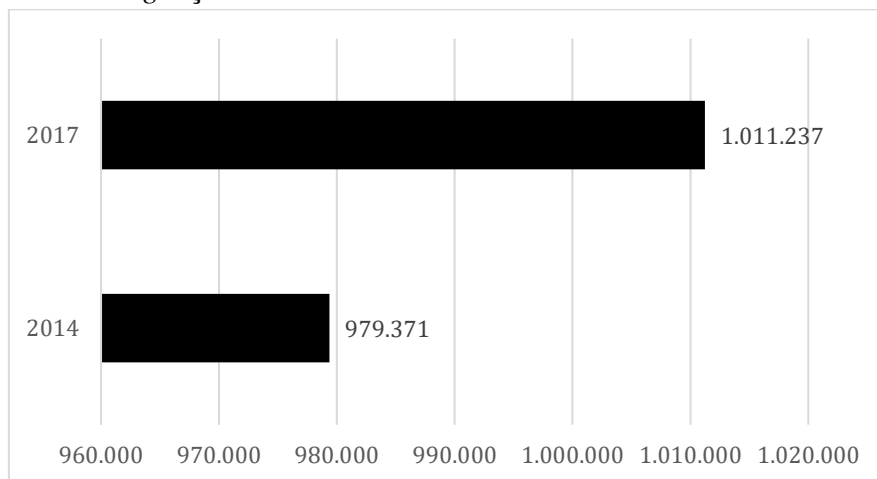
O campus sede está localizado no município de Seropédica, região metropolitana do Estado e conta com um restaurante universitário recém reformado e ampliado, com capacidade de servir aproximadamente cinco mil refeições diárias. O segundo campus, fica no município de Nova Iguaçu, região da baixada fluminense e tem um restaurante universitário, inaugurado em abril de 2012, com capacidade para servir mil refeições diárias. Já, o terceiro campus está localizado na região Serrana do Rio de Janeiro, no município de Três Rios e não conta com restaurante ou refeitório para os estudantes. Estes, portanto, recebem o auxílio alimentação em pecúnia, no valor mensal de R$ 400,00 (quatrocentos reais).

Para contextualizar o atendimento da assistência estudantil na linha de ação da alimentação, precisamos registrar que os dois restaurantes universitários existentes atendem estudantes do ensino médio do Colégio Técnico, da graduação e da pós-graduação com as refeições de desjejum, almoço e jantar, de valor subsidiado com investimento de outros recursos orçamentários, incluindo recursos próprios, além dos recursos da Ação 4002 - Programa Nacional da Assistência Estudantil. Desde 2002, o valor das refeições para os estudantes, é R$ 0,70 (setenta centavos) para o desjejum e R$ 1,45 (um real e quarenta e cinco centavos) para o almoço ou jantar (Deliberação CONSU/UFRRJ nº 30 de 19/12/2002).

O Restaurante Universitário do Instituto Multidisciplinar do Campus de Nova Iguaçu, funciona no regime de autogestão, sendo somente a mão de obra operacional terceirizada e o Restaurante Universitário do campus de Seropédica (o campus sede) funcionou em autogestão até março de 2024, quando implementou o sistema de concessão do serviço de alimentação e do espaço físico, cabendo à Instituição a gestão e fiscalização do contrato.

Dessa forma, demonstraremos no gráfico 01 a seguir, o montante de atendimento dos dois restaurantes nos últimos anos.

Gráfico 01

Total anual de refeições servidas pelos Restaurantes Universitários do Campus de Seropédica e do Campus de Nova Iguaçu da UFRRJ

Fonte: elaboração própria. OLIVEIRA, 2021, p. 164.

Em relação aos números apresentados no gráfico 01 precisamos esclarecer que foram adotados os anos de 2014 e 2017 para análise por serem os anos sobre os quais encontramos os dados disponíveis nos relatórios de gestão da Universidade e, também foram publicados em Tese (Oliveira, 2021). Além disso, cumpre registrar que no ano de 2017 o restaurante universitário do campus de Seropédica encerrou sua produção própria para iniciar uma obra estrutural englobando toda sua área de pré-preparo e preparo das refeições, passando então ao serviço de contratação de empresa especializada para servir refeições transportadas. Os anos de 2020 e 2021 também seriam automaticamente excluídos devido a pandemia do vírus SARS-COV-02 que causou a COVID19 e a necessidade de implantar o trabalho remoto garantindo assim o isolamento social necessário para conter a propagação do vírus. Ademais, temos conhecimento de que o número de refeições servidas nos anos de 2022 (mesmo com o retorno gradual às atividades presenciais) e 2023 também apontam para este aumento, porém não estão disponíveis ao público para esta publicação.

Apesar das ocorrências e as dificuldades na coleta de dados, próprias da pesquisa, somadas às particularidades de cada campus, conseguimos observar um aumento no número de atendimentos no período de 2014 a 2017, gerando à expectativa de uma procura crescente pelo serviço de alimentação da Universidade. Estes dados também apontam para a importância do acompanhamento sistemático desse quantitativo a cada ano, podendo servir de ferramenta de trabalho ao gerar progressões geométricas que orientem a ampliação do serviço.

Nesse sentido, o dado em análise e divulgado neste estudo aponta para a prevalência da demanda de auxílio alimentação dentre os quatro auxílios disponíveis (alimentação, moradia,

transporte, didático-pedagógico), seja na forma de gratuidade para a refeição nos restaurantes universitários, seja na forma de auxílio pecuniário, para o campus onde não há restaurante universitário.

Tabela 02
Auxílios solicitados por ordem decrescente de demanda no Edital 02/2023/DIMAE

ORDEM	TIPO DE AUXÍLIO	TOTAL
1º	Alimentação	1.443
2º	Transporte	1.392
3º	Didático-pedagógico	1.284
4º	Moradia	840

Fonte: elaboração própria a partir de dados fornecidos pela Coordenação da DIMAE em março/2024.

Sobre a tabela 02 esclarecemos que o estudante pode se candidatar a mais de um auxílio e terá seu pedido avaliado por uma comissão seguindo a regras do Edital, conforme já explicado no tópico da metodologia, por isso o somatório do total da tabela não equivale ao número de inscritos.

Em relação ao número de inscritos para o auxílio alimentação, outras pesquisas sobre assistência estudantil na UFRRJ, também revelaram ser esta a ação mais executada. A pesquisa sobre o Perfil socioeconômico e cultural do estudante de graduação na UFRRJ feita em 2018, mostrou que 16,20% dos 15.926 estudantes entrevistados eram contemplados com auxílio alimentação, enquanto 14,90% dos estudantes recebiam auxílio transporte e 10,50% dos entrevistados recebiam auxílio moradia (UFRRJ, 2019, p.05).

No edital 02/2023, o auxílio alimentação foi o mais solicitado e em seguida o auxílio transporte, confirmando o que as equipes multiprofissionais que trabalham nos setores da assistência estudantil da Universidade vem observando na prática no decorrer dos anos. Os estudantes trazem para a Universidade as demandas básicas do ser humano, relacionadas ao direito de alimentar-se e ao direito de ir e vir. Sem a garantia destes direitos, a democratização da educação superior pública, ancorada na tríade de acesso, permanência e conclusão está ameaçada.

Além da identificação da demanda pelos auxílios da assistência estudantil, a coleta de dados nos permitiu traçar um perfil social dos 2.232 inscritos neste edital. É um recorte da realidade que nos ajuda no exercício de compreender o todo, como nos propomos quando fazemos um estudo de caso. Assim, vejamos.

Em relação à variável sexo, 36,7% dos inscritos são do sexo masculino e 63,3% dos inscritos responderam ser do sexo feminino. Este dado reforça a pensar na necessidade de outras políticas relacionadas ao gênero. Sem entrar aqui, no debate que envolve o conceito de gênero, que vem ampliando seu alcance positivamente na UFRRJ. Os percentuais acima apontam que as mulheres são a maioria na procura por auxílios da assistência estudantil e, portanto, estão em situação de maior vulnerabilidade.

Outras duas variáveis nos mostram que, 71,6% dos inscritos nunca trabalharam e 95,7% são solteiros.

Quanto à variável de raça: 37,6% dos inscritos responderam ser pardos, 36,7% são brancos, 24,3% se autodeclararam negro (dentre estes, 10,12% se autodeclaram quilombolas), 0,40% disseram ser indígenas e 0,95% responderam ser amarelos. Este dado merece duas importantes interpretações.

Por um lado, a questão social perpassa todas as raças mencionadas, se quisermos analisar do ponto de vista da interseccionalidade. Duas das três variáveis da interseccionalidade como metodologia (Akotirene, 2022) se encontram em maior número aqui: sexo feminino, negros e pardos, sendo o critério principal de seleção neste edital de auxílios, a renda. Por outro lado, um cruzamento com a pesquisa de pós-doutorado a respeito da permanência de estudantes quilombolas na UFRRJ feita em 2021, também pela autora desse artigo, encontrou somente 06 estudantes quilombolas. Ou seja, temos um indicador de que a universidade não conhece seus estudantes. Na inscrição de um edital de auxílios da assistência estudantil 55 estudantes se identificaram como quilombolas (10,12% dos 24,3% de negros), enquanto a pesquisa de pós-doutorado que utilizou inclusive como ferramenta de coleta de dados, uma consulta através da ouvidoria institucional, só identificou 06 estudantes (Oliveira, 2022).

Dos 2.232 estudantes inscritos, 25,8% ingressaram na Universidade pela ampla concorrência no Sistema de Seleção Unificado (SISU).

Sobre a nacionalidade, 99% dos inscritos são brasileiros e 0,2% são estrangeiros (05 estudantes) e 0,8% não responderam.

Em relação a ter algum tipo de transtorno 09 estudantes disseram que sim, sendo 05 estudantes com transtornos globais e 04 com superdotação. Sobre a existência de inscritos com deficiência,

ISSN: 2718-8310

29 estudantes responderam que tem deficiência, dentre eles: 09 com deficiência auditiva, 11 com deficiência física, 06 com baixa visão, 01 com deficiência mental, 01 com cegueira e 01 com surdez.

No caso dos auxílios estudantis, existe a possibilidade de acúmulo com outras bolsas sem prejuízo na avaliação socioeconômica. Assim, 18,4% dos inscritos possuem outra atividade remunerada, sendo as atividades listadas: monitoria, Programa de Educação Tutorial (PET), trabalho, estágio e iniciação cientifica. 79,8% dos inscritos não exerciam outra atividade remunerada e 1,7% dos inscritos não responderam. O que pode representar que essas atividades remuneradas não são suficientes para manter o estudante na universidade, sendo necessário recorrer ao acúmulo com outro auxílio.

Apresentamos aqui, um extrato de uma pesquisa inédita na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, aproveitando como amostra os inscritos no edital de auxílio da assistência estudantil em seus três *campi*.

Nossa intenção foi estimular que esta seja uma via de trabalho técnico e acadêmico, também estimular outras pesquisas desse tipo nas demais universidades, de modo a auxiliar as Pró-reitorias no planejamento de suas ações, alcance de suas metas e defesa da política de assistência estudantil, enquanto uma política pública de democratização da educação superior, que tem na permanência a principal estratégia de combate à evasão.

Considerações Finais

A análise apresentada demonstra que a Universidade tem como demanda real a necessidade de manter e ampliar o investimento na ação institucional denominada ‘auxílio alimentação’ e para a Política Nacional de Assistência Estudantil (Lei nº 14.914/2024) recém aprovada, um indicador que revela a importância desta ação para permanência estudantil.

A Lei nº 14. 914/2024, está em fase de regulamentação, e traz no seu artigo 11, o ‘Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases) destinado a promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes ao desenvolverem atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do espaço acadêmico’ (BRASIL, 2024), incluindo os estudantes de pós-graduação no escopo de atendimento da política. Assim, podemos somar a demanda crescente demonstrada pela pesquisa, com um novo dimensionamento da alimentação na universidade, que exigirá maiores aportes em recursos financeiros e humanos para que as universidades consigam manter suas unidades e executar esta nova Lei.

Este trabalho é uma contribuição no sentido de demarcar que a demanda dos estudantes pelo serviço de alimentação na Universidade é crescente. Que o olhar para os indicadores deste serviço precisa ser constante, assim como os investimentos para sua manutenção e ampliação.

A pesquisa também demonstrou a demanda para outras ações e necessidade de realização de nova pesquisa para traçar análises comparativas que permitam o monitoramento e a avaliação de uma política social que, neste caso é voltada aos estudantes universitários.

Não podemos deixar de registrar que, esta pesquisa foi realizada no contexto da aprovação da nova Lei do PNAES, como já citado, quando se evidenciou a necessidade e a carência de uma nova pesquisa do perfil do estudante de graduação. Visto que, a última foi feita em 2018 e de lá pra cá já ocorreram muitos eventos, dois quais podemos destacar: a pandemia de COVID19, os ataques e desmontes durante o governo Bolsonaro e a alteração da Lei de cotas em 2023, incluindo os estudantes quilombolas nas reservas de vagas.

Esta necessidade de atualizar a pesquisa do perfil socioeconômico dos graduandos das universidades federais, motivou o Fórum Nacional de Pró-reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (FONAPRACE) a reativar o Observatório de Políticas de Assistência Estudantil em maio de 2024, reunindo técnicos e docentes de todas as regiões do país para pensar nesta pesquisa.

Com a implementação da política de democratização do acesso a partir de 2012 com a Lei de Cotas e todas as reformulações advindas posteriormente, o perfil social da comunidade estudantil das Instituições Federais de Ensino Superior tem se tornado mais heterogêneo, trazendo para o interior do campo acadêmico, antes majoritariamente frequentado pelas classes sociais privilegiadas, demandas sociais próprias de sua condição econômica subalterna. Cabe à pasta de assistência estudantil nas universidades, a difícil tarefa de equacionar estas demandas com orçamentos escassos, a fim de promover a permanência estudantil nos *campi*.

Agradecimentos
Ao Diretor da DIMAE/PROAES, Tarcísio Correa Salles, à Pró-reitora de Assuntos Estudantis, Juliana Arruda, à Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da UFRRJ.

Referências

Akotirene, C. (2022). *Interseccionalidade*. São Paulo: Sueli Carneiro, Editora Jandaíra.

Brasil. (2024) *Lei nº 14.914 de 03 de julho de 2024*. Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Brasília, DF. Diário Oficial da União. 04. Jul. 2024.

Favero, A. A., Gaboardi, E. A. (2008). *Apresentação de trabalhos científicos*. Passo Fundo: ED. Universidade de Passo Fundo.

Heringer, R. (2020) Políticas de ação afirmativa e os desafios da permanência no ensino superior. In: Dias, C. E. S. B; Toti, M. C. Da S. Sampaio, H.; Polydoro, S. A. J. (Orgs.) *Os serviços de apoio pedagógico aos discentes no ensino superior público brasileiro.* São Carlos/SP: Pedro & João Editores, 518p.

Nunes, R. S. dos R.; veloso, T. C. M. A. (2015) Elementos que interferem na permanência do estudante na educação superior pública. 18º Seminário Nacional da Rede Universitas BR, *Anais*. Instituto de Ciências da Educação, UFPA, Belém, PA.

Oliveira, O. C. de. (2021). *A democratização da educação superior e as ações de assistência estudantil na história da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).* 2021. 259p. TESE (Doutorado em Educação, Contextos Contemporâneos e Demandas Populares). Instituto de Educação/Instituto Multidisciplinar, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Nova Iguaçu, RJ.

Oliveira, O. C. de. (2022). Os determinantes da trajetória escolar de universitários quilombolas: o caso do acesso na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). *Relatório de Pesquisa de Pós-doutoramento na Faculdade de Educação, Universidade Federal do Mato Grosso do Sul*. Campo Grande. MS.

Oliveira, O. C. de. (2023). O perfil universitário e a demanda por auxílio à permanência na UFRRJ. 2023. *II Encontro Regional Sudeste do FONAPRACE.* UFRRJ: Nova Iguaçu.

Oliveira, O. C. de. (2024). Perfil socioeconômico e cultural dos estudantes de graduação das IFES – das conclusões da V Pesquisa do FONAPRACE aos dias atuais. *Apresentação no XXII Encontro Norte-nordeste do Fórum Nacional de Pró-reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis*. Universidade Federal de Alagoas. Maceió, AL.

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**. (**2017**)** *Deliberação nº 15, de 31 de março de 2017*. Fixa diretrizes sobre o funcionamento do Programa de Auxílios da Assistência Estudantil da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PAAE/UFRRJ). Aprovada na Reunião Ordinária do Conselho Universitário em 31 de março de 2017. UFRRJ. 2017a. Seropédica, RJ. Disponível em: http://r1.ufrrj.br/sba/listas/Deliberação_dos_%20auxílios__2017.pdf Acesso em: 10/02/2019.

ISSN: 2718-8310

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. (2019) Pesquisa revela perfil heterogêneo dos estudantes da Rural. *RURAL SEMANAL*. Seropédica/RJ: UFRRJ, Ano XXVI, nº 06, 08 – 14 de junho, 08 p.

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. (2023). *Plano de Desenvolvimento Institucional (2023|2027)*. UFRRJ: Seropédica, 2023. Disponível em: http://institucional.ufrrj.br\pdi\ acesso em 15.jul.2023.

Veloso, T. C. M. A.; Maciel, C. E. (2015)Acesso e permanência na educação superior: análise da legislação e indicadores educacionais. *Revista Educação em Questão*. Natal, 51(37): 224-250.

Dra. Olívia Chaves de Oliveira
Doutora em Educação/UFRRJ. Pós-doutorado em Educação/UFMS. Diretora da Divisão de Gestão de Suprimentos da Assistência Estudantil na Pró-reitoria de Assuntos Estudantil/UFRRJ. Vice coordenadora do Observatório de Políticas de Assistência Estudantil/FONAPRACE/ANDIFES.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

INSEGURANÇA ALIMENTAR E GÊNERO NO ENSINO SUPERIOR: A IMPORTÂNCIA DAS POLÍTICAS SOCIAIS DE PERMANÊNCIA PARA MULHERES NA UNIVERSIDADE

INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y GÉNERO EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR: LA IMPORTANCIA DE LAS POLÍTICAS SOCIALES DE PERMANENCIA PARA LAS MUJERES EN LA UNIVERSIDAD

FOOD INSECURITY AND GENDER IN HIGHER EDUCATION: THE IMPORTANCE OF SOCIAL POLICIES FOR WOMEN MAINTENANCE IN THE UNIVERSITY

Voss, N. B.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
natalia.voss1@gmail.com

Koehler Alves, F.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
francielealves@utfpr.edu.br

Mainardes, T.K.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
tainakessia12@gmail.com

Schimanski, E.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
edinaschi@gmail.com

Resumo

Este artigo tem como objetivo apresentar a questão da insegurança alimentar e sua relação com gênero no ensino superior, sobretudo em relação às mães estudantes e as dificuldades enfrentadas por estas para permanência na universidade e conclusão dos estudos. Ressalta-se a interface da temática da insegurança alimentar com as condições materiais de existência das estudantes e com a vulnerabilidade social dentro do espaço acadêmico, destacando as políticas de assistência estudantil para que as mães que estudam tenham garantidas condições materiais, sociais e pedagógicas de permanência e como isso é concretizado na Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Os dados deste estudo advém de pesquisa realizada pelo Núcleo Questão

Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas em 2023. Ainda utilizou-se dados quantitativos e qualitativos obtidos de fontes documentais e bibliográficas, sendo, portanto, possível identificar a carência de pesquisas sobre insegurança alimentar no ensino superior público e privado, menos ainda que destacam as intersecções de gênero, raça e classe e composição familiar, o que pode impactar na criação e desenvolvimento da Políticas de Assistência Estudantil e, principalmente, privar, com maior severidade, mães estudantes da conclusão do ensino superior, sobretudo as mais pobres.

Palavras-chave: Segurança alimentar; estudantes mães; assistência estudantil; permanência.

Resumen

Este artículo tiene como objetivo presentar la cuestión de la inseguridad alimentaria y su relación con el género en la educación superior, especialmente en relación con las madres estudiantes y las dificultades que enfrentan para permanecer en la universidad y completar sus estudios. Se destaca la interfaz del tema de la inseguridad alimentaria con las condiciones materiales de existencia de las estudiantes y con la vulnerabilidad social dentro del ámbito académico, subrayando las políticas de asistencia estudiantil para que las madres que estudian tengan garantizadas condiciones materiales, sociales y pedagógicas de permanencia y cómo se concreta esto en la Universidad Estatal de Ponta Grossa (UEPG). Los datos de este estudio provienen de una investigación realizada por el Núcleo Cuestión Ambiental, Género y Condición de Pobreza del Programa de Posgrado en Ciencias Sociales Aplicadas en 2023. También se utilizaron datos cuantitativos y cualitativos obtenidos de fuentes documentales y bibliográficas, siendo, por lo tanto, posible identificar la escasez de investigaciones sobre inseguridad alimentaria en la educación superior pública y privada, y aún menos que destaquen las intersecciones de género, raza y clase y composición familiar, lo que puede impactar en la creación y desarrollo de las Políticas de Asistencia Estudiantil y, sobre todo, privar, con mayor severidad, a las madres estudiantes de la conclusión de la educación superior, especialmente a las más pobres.

Palabras clave: Seguridad alimentaria; madres estudiantes; asistencia estudiantil; permanencia.

Abstract

This article aims at presenting the matter of food insecurity and its connection with gender in higher education, especially in relation to students who are young mothers and the difficulties that they face in keeping themselves in the university and finishing their graduation courses. The connection between food insecurity and the real conditions of students (young moms) and social vulnerability related to university is presented by the need of student social politics in order to keep these students in the university. The data from this study came from research

developed in UEPG (State University of Ponta Grossa) and it was carried out by the Study Group named Environmental Issues, Gender and Poverty Conditions in 2023. Quantitative and qualitative data obtained from bibliographic sources were collected too. It is important to mention that there is a lack of research about food insecurity in public and private higher education and its connection with gender, race and class and family composition issues, which can impact the proposition and development of Student Assistance Policies and, mainly, deprive, more severely, student mothers of finishing higher education, especially the poorest ones.

Key words: food security, student mothers, student policies, retention**.**

Introdução

A insegurança alimentar é um fenômeno complexo e intersetorial que afeta significativamente a vida de pessoas no mundo todo, mas, principalmente, de mulheres (FAO, 2022). Este problema não apenas compromete o acesso regular, em quantidade adequada e a alimentos nutritivos, mas também está intrinsecamente ligado a questões sociais, econômicas e de gênero. Além disso, a população universitária revela-se particularmente vulnerável à insegurança alimentar, principalmente após a Pandemia de Covid-19.

No contexto de mães estudantes universitárias, a insegurança alimentar assume uma dimensão singularmente desafiadora, exigindo a assunção das responsabilidades acadêmicas e do cuidado de suas famílias, muitas vezes em condições financeiras limitadas. A interseção entre gênero e insegurança alimentar se manifesta em desigualdades socioeconômicas, acesso desigual a recursos e sistemas de apoio inadequados e diferente disponibilidade de tempo, se mostrando fundamental a formulação de políticas de assistência estudantil específicas para atender ou minimizar essas diferentes demandas e garantir aspectos materiais, simbólicos e pedagógicos para a permanência dessas mães na universidade.

As condições de pobreza, entendidas como ausência de bens necessários para o bem-estar social de uma pessoa, família ou comunidade, afetam diretamente no processo de conclusão dos estudos. Nas últimas duas décadas observa-se que o acesso dos mais pobres à universidade cresceu, sem, no entanto, haver uma expansão das garantias sociais para que discentes permanecessem e concluíssem o ensino superior. O problema se torna maior quando relacionado à questão de gênero, mais especificamente às mulheres, sobretudo, às estudantes mães.

O presente estudo propõe levantar elementos sobre a insegurança alimentar na universidade, especialmente entre as mulheres universitárias e, ainda, examinar a política de assistência estudantil voltada para as mães estudantes no Brasil e na Universidade Estadual de Ponta Grossa. Busca, ainda, contribuir para uma compreensão mais profunda das interações entre gênero, insegurança alimentar e educação superior, destacando a importância de políticas e ações que reconheçam e mitiguem as dificuldades enfrentadas por mães estudantes, promovendo assim um ambiente acadêmico mais equitativo em termos de justiça social e acessível para todas as camadas sociais.

A interseccionalidade da insegurança alimentar

Segundo Kepple e Segall-Corrêa (*apud* Silva et al., 2022), os determinantes da insegurança alimentar são múltiplos e intersetoriais e dividem-se em três níveis: macrossocioeconômico, regional ou local, e domiciliar. No nível macrossocioeconômico estão políticas nacionais e internacionais no âmbito social e econômico; no nível regional ou local estão fatores como emprego, preço dos alimentos, disponibilidade de serviços públicos, educação, saúde e questões

estruturais como o racismo e o patriarcado; no nível domiciliar estão as características individuais de marcadores sociais de raça, gênero, escolaridade e renda.

Dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2022) indicam que em 2021 a insegurança alimentar atingiu 40% das pessoas da América Latina e Caribe. Além das dificuldades próprias do período da pandemia de Covid-19 na região, nesse dado subsistem disparidades específicas de gênero, sendo as mulheres latino americanas e caribenhas as mais prejudicadas, superando, inclusive, a média global. No mesmo ano, a América Latina e o Caribe ainda registraram o custo mais alto para uma dieta saudável e equilibrada, o que dificulta o acesso a alimentos nutricionalmente adequados e agrava as situações de insegurança alimentar (FAO, 2022: ix).

No Brasil, conforme a Pesquisa Nacional por Amostra Domiciliar de 2023 (PNAD 2023), os domicílios chefiados por mulheres, além de serem a maioria (51,7%) sofrem mais com a insegurança alimentar (59,4%). Dados de 2023 da Fundação Getúlio Vargas apontaram que entre 2012 e 2022 o número de domicílios com mães solo evoluiu 17,8%, passando de 9,6 milhões para 11,3 milhões.

Evidenciando a interseccionalidade da insegurança alimentar, isto é, a existência de vulnerabilidades específicas de diferentes mulheres em razão da sobreposição de opressões distintas, como o racismo e o machismo, uma pesquisa realizada em Salvador/BA apontou que em lares chefiados por mulheres negras há prevalência de insegurança alimentar (insegurança alimentar leve: 25,6% e insegurança alimentar moderada ou grave: 21,2%) em relação a lares chefiados por mulheres brancas (insegurança alimentar leve: 19,6% e insegurança alimentar moderada ou grave: 10,9%) (Silva et al., 2022).

Essa disparidade está relacionada à própria composição do núcleo familiar. Mulheres negras são maioria como chefes de núcleos familiares maiores, compostos por casal com filhos ou apenas elas e seus filhos, enquanto mulheres brancas são maioria em núcleos familiares menores, de casal sem filhos ou em que vivem sozinhas (Marcondes et al., 2013).

Essa realidade está relacionada aos estereótipos de gênero e às relações de poder no sistema patriarcal, racista e capitalista, que impõem a mulheres e meninas funções, muitas vezes não remuneradas, de cuidado e administração da alimentação - produzindo, preparando e distribuindo - ao seu núcleo familiar e comunidade, ao mesmo tempo em que obsta o acesso, em termos quantitativo e qualitativos, a alimentos e outros bens e serviços essenciais (Oliveira, 2020: 3).

Não apenas o aspecto material e econômico da alimentação é providenciado, mas não é remunerado, como também seu papel simbólico e cultural não é reconhecido:

> *"Segundo Fraser (2012), o trabalho alimentar feminino é simultaneamente material e simbólico porque promove uma sobrevivência material e econômica dos membros da família e comunidade, mas também da identidade, religião, linguagem e outros*

> *elementos socioculturais do grupo social. Para a autora, as mulheres não produzem simplesmente alimento enquanto recurso material, mas formas de alimentação repletas de significados sociais e simbólicos para o indivíduo e a coletividade que o consome. O trabalho alimentar exercido pela mulher ocorre através de relações políticas, sociais, econômicas, culturais e simbólicas, que determinam normas e regras que servem para formar, manter e modificar as dinâmicas dos sistemas alimentares, para a manutenção da sociedade e das identidades sociais das pessoas diretamente envolvidas e indiretamente afetadas por esse trabalho.”*
>
> (Oliveira, 2020: 7)

A inserção feminina no ensino superior mostra outra camada da interseccionalidade da insegurança alimentar.

Metodologia

A presente pesquisa exploratória foi realizada por meio de dados quantitativos e qualitativos obtidos de fontes documentais e bibliográficas. Está vinculada ao Núcleo Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza, do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas – UEPG, utilizando dados da pesquisa realizada no âmbito da Universidade Estadual de Ponta Grossa em 2023 sobre Insegurança alimentar e Vulnerabilidade Social dos Estudantes de Graduação (Raiher et al., 2023).

Os dados específicos sobre insegurança alimentar e sua interseccionalidade com gênero emergiu na referida pesquisa como algo notório e preocupante. Sendo assim, como se verá no próximo item os resultados mostram grau de insegurança grave entre as estudantes pesquisadas demonstrando a vulnerabilidade e risco social a que estas estudantes estão submetidas no cotidiano de suas vidas e no espaço universitário.

Vulnerabilidade no ensino superior

Estudos apontam que a população universitária em geral é particularmente vulnerável à insegurança alimentar.

Angotti e Zangirolani (2022) expõem que uma revisão de escopo da recente literatura indica um nível de insegurança alimentar de 41% entre acadêmicos das universidades estadunidenses. Os principais fatores são a limitação ou dependência financeira, o aumento do custo da educação, despesas com moradia, além de a insegurança alimentar estar associada à precariedade da saúde e ao baixo desempenho acadêmico.

ISSN: 2718-8310

Uma das maiores pesquisas entre estudantes de ensino superior nos Estados Unidos apontou quantitativamente que acadêmicos e acadêmicas de “primeira geração”, isto é, cujos pais não possuem ensino superior, são mais vulneráveis à insegurança alimentar (52%) e habitacional (64%), em relação à estudantes cujos pais possuem ensino superior (48% e 56%, respectivamente). Também foi revelado que estudantes com filhos sofrem mais com insegurança alimentar (53%), em relação aqueles sem filhos (43%) (Hope Center for College, Community, and Justice, 2019).

No ensino superior canadense, em estudo realizado em 13 *campi* do país no ano de 2021, apontou-se que 56,8% dos estudantes participantes enfrentavam algum nível de insegurança alimentar, sendo de 54,7% entre as mulheres - que representaram 73,5% dos respondentes - e 62,2% entre homens. Os percentuais mais elevados de insegurança alimentar foram entre estudantes de gênero fluído (84%), não binários (69,9%), transgênero (74,7%) e *Two-Spirits*[1] (93,1%), apesar de somarem, conjuntamente, 4,5% dos respondentes (Meal Exchange, 2021: 12).

No Brasil a realidade universitária é semelhante, ressalvadas as peculiaridades e desigualdades políticas e socioeconômicas regionais. Uma pesquisa realizada com alunos e alunas da Universidade Federal de São Paulo revelou que 63,8% enfrentava algum grau de insegurança alimentar e o principal fator relacionado pela pesquisa foi a percepção de bolsa/auxílio - apenas 6,1% dos alunos que recebiam algum auxílio se encontravam na segurança alimentar; 27,3% estavam em insegurança alimentar grave (Angotti, Zangirolani, 2022).

Outra pesquisa realizada durante a Pandemia de Covid-19 com acadêmicos de uma universidade pública residentes na cidade de São Paulo indicou um nível de insegurança alimentar de 28,3%, associando esse número à distribuição espacial nas regiões da capital paulista e apontando uma prevalência entre os residentes de área mais afastadas do centro (Machado et al., 2023).

Retratando outra realidade brasileira, uma pesquisa em quatro *campi* de uma Universidade Federal do interior do Ceará e da Bahia indicou que 84,3% dos alunos e alunas enfrentavam algum nível de insegurança alimentar durante a Pandemia de Covid-19. A insegurança alimentar moderada ou grave foi maior entre estudantes homens (53,8%) do que entre mulheres (42,4%). O número de respondentes homens e mulheres foi bastante próximo. Os principais fatores de risco identificados foram a cor e a nacionalidade. A insegurança alimentar entre estudantes autodeclarados de cor preta foi 90% maior do que entre estudantes não pretos; entre estudantes estrangeiros foi 81% maior do que entre estudantes brasileiros (Martins et al., 2023).

Já entre estudantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, foi identificada uma porcentagem de insegurança alimentar de 50,8% da população entrevistada,

---

[1] “*“Two-Spirits” (traduzido literalmente «dois-espíritos» ou «espíritos-duplos») é um termo criado para se referir a uma pessoa que se identifica como tendo tanto um espírito masculino como feminino, sendo usada por alguns povos indígenas da América do Norte para descrever a sua identidade sexual, de género e/ou espiritual.*” (NOVA School of Law, s.f.)

sendo mais presente entre mulheres (53,9% nos três níveis de insegurança alimentar), entre os respondentes negros - pretos e pardos - e aqueles com renda familiar inferior a três salários mínimos (Silva, 2023).

Extrai-se que o número de pesquisas sobre a insegurança alimentar no ensino superior brasileiro ainda não é suficiente para demonstrar a fragilidade e as necessidades dessa população, principalmente com as especificidades regionais. A lacuna é ainda maior em relação à rede privada de ensino, na qual não pode ser ignorada a população acadêmica socialmente vulnerável.

Além disso, poucos estudos distinguem os respondentes por gênero, embora a vulnerabilidade do sexo feminino seja mundialmente preeminente. Isso pode ocultar um problema que é ainda mais grave se destacadas as intersecções de gênero, raça, classe, nacionalidade. Esse obscurecimento é denominado por Crenshaw (2002) como subinclusão, em que determinado problema é compreendido como uma manifestação de uma desigualdade principal, tornando invisíveis, ou menos relevantes, outras desigualdades.

Uma manifestação dessa subinclusão é em relação a interseccionalidade da insegurança alimentar com a inserção feminina no ensino superior, especialmente a de estudantes universitárias mães. Segundo Censo 2000, mais de 8,8% das mulheres no ensino superior na faixa etária entre 19 e 29 anos tinham filhos entre 0 e 4 anos (Urpia et al., 2011: 148).

Segundo Feijó (2023), quanto mais jovem a maternidade da mãe solo, menores são as chances de ela ter ensino superior. Assim, entre as mulheres que se tornaram mães com 15 anos ou menos, apenas 3% têm ensino superior completo; entre as que se tornaram mães com 30 anos, esse percentual sobe para 22%. Entretanto, mesmo quando conseguem acessar o ensino superior, há dificuldades para a conclusão. Em pesquisa realizada no Curso de Serviço Social da UEPG no ano de 2023 (Silva, 2023), uma grande dificuldade encontrada pelas mães solo para permanecer frequentando o curso era a falta de rede de apoio, somada a ausência de creche na universidade, bem como o não acesso das crianças ao restaurante universitário, sem contar as condições financeiras em si.

Evidencia-se, então, a importância da política de assistência estudantil.

Estudantes mães e a necessidade de políticas de permanência

A Assistência Estudantil está diretamente relacionada à permanência estudantil no ensino superior, sendo operacionalizada por meio de programas, projetos e ações que visam contribuir para que grupos com maiores vulnerabilidades sociais e acadêmicas possam dar continuidade e concluir com êxito a graduação. De acordo com Polo (2023, p. 83), a permanência trata de condições para que os estudantes continuem no ensino superior sem abandonar seus cursos, e seus direitos sejam respeitados. Isso inclui proporcionar uma formação que não se restrinja

apenas ao aspecto técnico, mas também social e cidadão, garantindo informação sobre seus direitos e deveres.

No Brasil, as ações nesse sentido passam a ter outro status a partir do Decreto Presidencial n. 7.234 de 19 de Julho de 2010, o qual estabelece o Programa Nacional de Assistência Estudantil, amplamente conhecido como Decreto PNAES. Tal programa, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem a finalidade de ampliar as condições de permanência de jovens matriculados em regime presencial na educação superior pública federal. É importante destacar que, conforme texto do Decreto PNAES, a assistência estudantil deve considerar "*a necessidade de viabilizar a igualdade de oportunidades, contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e agir, preventivamente, nas situações de retenção e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras*" (Decreto nº 7.234, 2010).

Em 03 de julho de 2024 foi sancionada a Lei 14.914, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/Lei PNAES), ampliando o público da assistência estudantil para a rede federal de ensino (Universidades e Institutos Federais). Diferentemente do Decreto PNAES que estabelecia 10 eixos/áreas de atuação para a assistência estudantil, permitindo às universidades o exercício da autonomia universitária para definição das ações, a Lei PNAES abrange 10 programas específicos e um benefício, descritos no art. 4° da referida Lei. São eles:

> *"I - Programa de Assistência Estudantil (PAE);*
>
> *II - Programa de Bolsa Permanência (PBP);*
>
> *III - Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases);*
>
> *IV - Programa Estudantil de Moradia (PEM);*
>
> *V - Programa de Apoio ao Transporte do Estudante (Pate);*
>
> *VI - Programa Incluir de Acessibilidade na Educação (Incluir);*
>
> *VII - Programa de Permanência Parental na Educação (Propepe);*
>
> *VIII - Programa de Acolhimento nas Bibliotecas (PAB);*
>
> *IX - Programa de Atenção à Saúde Mental dos Estudantes (PAS);*
>
> *X - Programa Milton Santos de Acesso ao Ensino Superior (Promisaes);*
>
> *XI - Benefício Permanência na Educação Superior."*
>
> (Lei n. 14.914, 2024)

Mas é preciso lembrar que, ainda que o Decreto PNAES, e agora a Lei PNAES, sejam marcos que figuram como balizadores importantes das ações no âmbito federal de ensino, as ações de assistência para estudantes do ensino superior iniciaram bem antes da publicação desses instrumentos legais e não se limitam às universidades federais, sendo desenvolvidas também pelas universidades estaduais (por exemplo, na Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG).

As ações de Assistência Estudantil na maioria das universidades estão materializadas no provimento de bolsas para estudos, alimentação e moradia. Porém, "*Esse caráter monetizado da assistência estudantil negligencia as reais necessidades de permanência do/a estudante no ensino superior*" (Polo, 2023: 95).

Sobre o assunto, há o entendimento de que a permanência estudantil está diretamente relacionada aos aspectos materiais (financeiros/econômicos), visto que a condição de pobreza pode ser um fator de vulnerabilidade, mas não se limita à eles. Há que se considerar, também, as condições de permanência simbólica e a necessidade de apoio acadêmico (Santos, 2009; Figueiredo, 2019; Heringer et al., 2024).

Além de dar conta das necessidades materiais objetivas (ou seja, das necessidades materiais "básicas") para continuar estudando e concluir o curso, como a alimentação, moradia, material didático, transporte, internet, acesso a equipamentos de aprendizagem, participação em eventos culturais e acadêmicos, entre outras questões que demandam aporte financeiro; os/as estudantes precisam também estarem integrados ao ensino superior, ou seja, sua vinculação à universidade deve acontecer de igual maneira no sentido simbólico, passando pelo processo de identificação, reconhecimento e pertencimento ao grupo, que pode estar relacionado à questão racial - ou, para além, a outros aspectos/interseccionalidades - como, por exemplo, o fato de serem estudantes mães (Santos, 2009; Figueiredo, 2019).

Permanecer simbolicamente na universidade perpassa a capacidade de "*participação nas diversas atividades acadêmicas e de lazer da turma, interação e sentimento de pertencimento ao grupo de estudantes*" (Figueiredo, 2019: 79). Ou, de maneira articulada e ampliada, a permanência no ensino superior está relacionada com a possibilidade do e da estudante concluir a graduação, "*preferencialmente com qualidade suficiente que lhes permita a transformação individual e do seu meio social e, com vistas aos estudos na pós-graduação*" (Santos, 2009: 77).

Figueiredo (2019: 78) aponta, com base na tese de Santos (2009), que

> *"A forma com a qual esse estudante supre suas necessidades materiais, para permanecer na universidade, irá interferir na sua participação na vida acadêmica. Durante o curso, o estudante poderá contar com algum benefício institucional que apoie sua permanência (auxílio alimentação, permanência, moradia, transporte, dentre outros) e com isso ter a oportunidade de se manter apenas estudando e vivenciando de forma plena a universidade. Enquanto outros estudantes poderão*

> *permanecer no curso, porém com pouca participação na vida acadêmica devido à necessidade de ter que trabalhar para garantir o seu sustento e sua permanência na universidade.”*
>
> (Figueiredo, 2019: 78)

Quando se pensa, então, a permanência das estudantes mães na universidade, há que se considerar que além das necessidades materiais e simbólicas, "*elas têm outras necessidades sociais, relacionadas à vida familiar, que precisam ser atendidas para que consigam permanecer na universidade, por exemplo, o cuidado com os filhos*" (Figueiredo, 2019: 80).

Além disso, a parentalidade pode impactar a carreira acadêmica/científica de homens e mulheres de maneiras distintas, ao trazer consigo grandes e diferentes responsabilidades que podem penalizar mães, “*enquanto a paternidade não tem a mesma consequência na carreira profissional dos homens*” (Carpes et al., 2022: 2).
Isso ocorre porque

> *“no Brasil, as mulheres são as principais responsáveis pelas tarefas domésticas e o cuidado de pessoas, dedicando o dobro de tempo semanal que os homens reservam para essas mesmas funções. Tal demanda de tempo reduz a disponibilidade das mulheres para outras tarefas, gera cansaço e estresse e, logo, prejudica sua saúde física e mental. Ademais, sabe-se que a jornada de trabalho acadêmico-científico, frequentemente, ultrapassa o tempo de trabalho regular, demandando horas extras para escrita e revisão de artigos, leituras e estudos, orientação de estudantes etc. - horas que, muitas vezes, não estão disponíveis na rotina das mulheres que conciliam esse trabalho com o cuidado da casa e dos filhos.”*
>
> (Carpes et al., 2022: 2)

Essas demandas de cuidado, a sobrecarga e o estresse também podem dificultar a permanência das estudantes mães nas universidades. Neste sentido, visando a permanência de tal grupo na graduação, almejando a redução da evasão e conclusão do curso, algumas ações de assistência estudantil específicas já vêm sendo desenvolvidas. De acordo com Figueiredo (2019), tais ações têm contemplado mais o âmbito da permanência material, com a disponibilização de auxílios financeiros (auxílio creche, auxílio infância ou outras denominações). Isso acontece muito em decorrência do fato de que o Decreto PNAES prevê, no rol de suas possíveis ações, a assistência à creche.

Sobre o assunto, a pesquisa “Do acesso à permanência estudantil: políticas de apoio material, acadêmico e simbólico no Brasil”, demonstra quais são as formas de apoio material oferecidas pelas universidades federais brasileiras, conforme informações disponíveis nos sites das instituições. No universo de 69 Universidades Federais, 60 delas apresentam alguma modalidade de auxílio financeiro destinado à creche e 6 delas disponibilizam vagas em creche para filhos(as) de estudantes (Heringer et al., 2024).

Mas, conforme autores já mencionados, são muitos e variados os desafios que se colocam à Assistência Estudantil de estudantes mães, pois além das vulnerabilidades socioeconômicas existem aspectos acadêmicos a serem considerados, culminando na necessidade de desenvolvimento de ações de cunho pedagógico; assim como os aspectos voltados para inclusão e permanência simbólica (pertencimento); ou mesmo de infraestrutura, para tornar o espaço universitário mais acolhedor para esse público, com a construção/disponibilização de fraldários, banheiros família, espaços para amamentação, brinquedotecas e outros espaços pensados para presença de crianças (Figueiredo, 2019; Figueiredo et al., 2022).

O movimento PiS - Parent in Science, que é um grupo de pesquisadoras(es) com o intuito de levantar a discussão sobre a parentalidade dentro do universo da academia e da ciência, em parceria com o Coletivo Mães na UFRGS, elaborou e divulgou pelo menos dois guias com sugestões de ações a serem implementadas pelas instituições de ensino, com a finalidade de apoiar as estudantes mães. Segundo o material educativo, é necessário que as universidades promovam equidade, oportunidades e conscientização sobre o assunto; disponibilizem recursos de infraestrutura e financeiros; garantam certa flexibilidade de normas e outras questões, além de reconhecerem o espaço acadêmico como um lugar possível, necessário, inclusivo e acolhedor para as mães estudantes e cientistas (Parent in Science, 2023).

Tais medidas vão ao encontro do que pesquisadores da área da assistência estudantil têm indicado como relevantes para permanência material, simbólica e pedagógica desse público nas universidades e apontam necessidades que estão muito além do repasse de valor de “auxílio creche”. Também por este motivo há uma expectativa sobre a implementação do "PROPEPE", que é o Programa de Permanência Parental na Educação, previsto pela Lei 14.914 de julho de 2024. Segundo o texto da lei, o programa

> *"destina-se a criar infraestruturas física e de acolhimento direcionadas às necessidades materno e paterno-infantis das famílias de estudantes que sejam mães ou pais de filhos menores de 6 (seis) anos de idade e que estejam regularmente matriculados nas instituições federais de ensino superior e nas instituições da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica".*
>
> (Lei n. 14.914, 2024)

Dentre os objetivos do programa estão o acolhimento das famílias de estudantes com filhos menores de 6 (seis) anos de idade; o oferecimento de espaços físicos adequados para mães e pais com filhos nessa faixa etária; assim como a criação de espaços infantis e considerar a oferta de atividades lúdico-pedagógicas para filhos(as) de estudantes, incluídas no âmbito da extensão universitária (Lei 14.914, 2024).

Outro ponto relevante que aparece nas demandas elencadas pelo PiS nos materiais de divulgação é a demanda pela “garantia de acesso e alimentação de dependentes de estudantes nos restaurantes universitários”. Conforme prevê o Decreto PNAES, dentre suas áreas de abrangência está alimentação, a qual muitas vezes é ofertada por meio dos Restaurantes

Universitários (R.U.s). Sobre o assunto, estudos como o desenvolvido por Mussio (2015), demonstram a importância da alimentação enquanto impulsionadora da permanência dos estudantes, especialmente por meio dos R.U.s, mas também como instrumento de segurança alimentar e nutricional.

Por sua vez, a Lei PNAES transfigura o antigo eixo "alimentação" do Decreto PNAES em um programa específico, o "PASES" (Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior) que, dentre as mudanças percebidas está a articulação com o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O PASES não prevê em seus objetivos nenhum específico para atendimento de estudantes mães, mas, certamente, poderá contribuir para permanência desse público na medida em que qualifica a proposta de garantia da alimentação saudável para os(as) estudantes universitários.

Como mencionado anteriormente, o Decreto e a Lei PNAES refletem a realidade federal, mas as Universidades Estaduais, também possuem ações e medidas para materialização da assistência estudantil. Conforme divulgado na imprensa e também por meio dos sites institucionais,

> *"as sete universidades estaduais do Paraná [...] possuem muitos programas, centenas de projetos, diversos órgãos voltados ao atendimento das populações em situação de maior vulnerabilidade socioeconômica".*
>
> *(UEM, 2023)*

No próximo tópico deste trabalho focamos sobre a realidade da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Políticas de permanência na UEPG

Ao se tratar de Políticas de Permanência Estudantil no âmbito da Universidade Estadual de Ponta Grossa se faz necessário mencionar a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) a qual era denominada, até 2018, como Coordenadoria de Assistência e Orientação ao Estudante (CAOE) - foi criada em 2002 e a partir do regimento 033, de 13 de dezembro de 2018 passa então a ser conhecida como PRAE. Referido regimento apresenta em seu artigo 1° a finalidade de tratar dos aspectos relativos à política de atendimento à comunidade discente (UEPG, 2018), que inclui a permanência estudantil.

Inicialmente, a Política de Permanência Estudantil foi regulamentada pela resolução 095, de 2017, criando o Cadastro Único de Assistência Estudantil – CADÚNICO UEPG, cujos critérios de inclusão são os mesmos da Cadastro Único do Governo Federal, como estabelecido no artigo 6°:

> *"Art. 6° Será de competência da CAOE a elaboração do Cadastro Único de Assistência Estudantil – CADÚNICO UEPG, o qual seguirá os mesmos critérios estabelecidos pelo Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico (Decreto Federal no 6.135/2007) constituindo-se em um sistema de informações que identifica os estudantes da Instituição que pertençam a família de baixa renda e que estejam comprovadamente, em situação de vulnerabilidade social, colocando em risco a continuidade de seus estudos acadêmicos."*
>
> (UEPG, 2017)

Percebendo a necessidade de reformulação no que se trata da avaliação e peculiaridades no trato desse instrumento de análise, em 2022 é lançada uma consulta pública sobre a proposta de reformulação da Política de Permanência, a qual lançava mão de perguntas abertas para acadêmicos(as), técnicos(as) e professores(as), com propostas, sugestões e comentários.

Em 2023 é implementada a nova Política de Permanência Estudantil, apresentando em seu artigo 1º a finalidade institucional de reduzir desigualdades sociais e educacionais para assegurar o acesso, a permanência e êxito acadêmico dos alunos e das alunas (UEPG, 2023).

A principal mudança de uma Política para outra recai em seu instrumento de avaliação, que passa a contar com o Índice de Vulnerabilidade Estudantil (IVSE - completo e simplificado), substituindo o anterior CadÚnico UEPG.

O IVSE segue o critério geral de renda familiar per capita mensal de um salário mínimo e meio nacional para inclusão na Política de Assistência Estudantil da UEPG, cabendo à PRAE a elaboração do mesmo. Isso se dá através da elaboração de um critério de pontuação:

> *"composição de um score individual para fins de sua admissão no público da Política de Assistência Estudantil, bem como para efeitos de sua classificação junto aos benefícios e serviços que pleitear, conforme previsões específicas presentes nos regulamentos e nos editais publicados pela PRAE"*
>
> (UEPG, 2023)

Para que o estudante possa acessar qualquer serviço ou benefício da política 2023.110 é necessário que obtenha cadastro no IVSE-UEPG e o atualize toda vez que sua situação financeira seja alterada.

O IVSE-UEPG pontua questões voltadas ao público de mulheres em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tendo em vista que esse público vem crescendo e ocupando esses espaços. São consideradas a composição familiar (monoparental com filhos ou famílias

com crianças e/ou adolescentes até 12 anos, dependendo do número de pessoas) e a situação atual de moradia da(o) estudante residente com cônjuge e filho(s) ou apenas com filhos(s).

A influência da maternidade na insegurança alimentar das alunas da Universidade Estadual de Ponta Grossa foi registrada na pesquisa realizada em 2023 sobre Insegurança alimentar e Vulnerabilidade Social dos Estudantes de Graduação.

Entre mulheres estudantes sem filhos, a insegurança alimentar é de 37%; já entre as estudantes que possuem filhos, os dados se acentuam para um total de 56% que estão em insegurança alimentar. O mesmo não ocorre entre os estudantes pais, em que a diferença entre estudante sem filhos e com filhos em insegurança alimentar é de 1% (Raiher et al., 2023) - Tabela 1. Os números relativos às alunas superam a insegurança alimentar geral da graduação, que atinge 35% (Raiher et al., 2023), demonstrando a vulnerabilidade específica das universitárias e, notadamente, das universitárias mães, reforçando a importância de ações específicas dentro da Política de Assistência Estudantil.

Sexo	Presença de Filho(s)	Insegurança Alimentar	Segurança Alimentar
Feminino	Total	39%	61%
	Sem filho(s)	37%	63%
	Com filho(s)	**56%**	44%
Masculino	Total	29%	71%
	Sem filho(s)	29%	71%
	Com filho(s)	30%	70%

Tabela 1: (In)segurança alimentar dos discentes da UEPG - por gênero e presença de filho(s) - agosto 2023

Variáveis	Alunos selecionados	Não Pobre	Pobre	Total
Total		82%	18%	100%
Cotas	Não cotista	85%	15%	100%
	Cotista	79%	21%	100%
Licenciatura/Bacharelado	Licenciatura	84%	16%	100%
	Bacharelado	77%	23%	100%

ISSN: 2718-8310

Turno	Integral	80%	20%	100%
	Matutino	85%	15%	100%
	Noturno	84%	16%	100%
	Vespertino	83%	17%	100%
Sexo, morando com e sem filho	Mulher sem filhos	82%	18%	100%
	Mulher com filhos	76%	24%	100%
	Homem sem filhos	84%	16%	100%
	Homem com filhos	85%	15%	100%
Cor	Não branca	79%	21%	100%
	Branca	83%	17%	100%
	Não declarada	86%	14%	100%

Tabela 2: (In)segurança alimentar dos discentes da UEPG - condição de pobreza - agosto 2023

Conforme se vê na Tabela 2 acima, a presença de filhos tem maior impacto entre as estudantes mulheres do que entre os estudantes homens relativamente à condição de pobreza. Enquanto a maternidade aumenta 6 pontos percentuais a relação de alunas em condição de pobreza, a paternidade aumenta apenas 1 ponto percentual. A semelhança desses dados com a influência da presença de filhos na insegurança alimentar corrobora a correlação entre esses dados e a multiplicidade de fatores da insegurança alimentar.

Considerações finais

Como verificado nesta pesquisa, a insegurança alimentar, que está ligada ao acesso em quantidade e qualidade nutricionalmente adequada a uma alimentação saudável, atinge principalmente mulheres no mundo todo, muito embora, em geral e em razão de estereótipos de gênero, elas sejam as maiores responsáveis pelo trabalho alimentar no seu aspecto material e simbólico.

Além disso, sabe-se que a população do ensino superior é particularmente vulnerável à insegurança alimentar, o que ocorre por uma maior acessibilidade, em termos de justiça social, ao ensino superior, mas desacompanhada de adequado suporte material, simbólico e pedagógico para a permanência e conclusão dos estudos, somada à limitação financeira, ao custo da educação, despesas com moradia, entre outras.

Porém, verificou-se que o número de estudos quantitativos sobre a insegurança alimentar da população acadêmica brasileira da rede de ensino superior pública e privada ainda é reduzido e poucas pesquisas distinguem respondentes por gênero, o que pode ocultar um problema que é ainda mais grave se destacadas as intersecções de gênero, raça e classe, como apontam os indicativos mundiais de insegurança alimentar e as pesquisas com universitários e universitários de outros países, principalmente dos Estado Unidos, onde há farta literatura sobre o tema.

Dentro disso, são ainda mais invisibilizadas as realidades das mães universitárias. Na UEPG, a presença de filhos se revelou um fator de risco à insegurança alimentar entre as mulheres estudantes, o que não se verifica entre os homens, em consonância com dados nacionais sobre a segurança alimentar das mulheres brasileiras. Ainda, a presença de filhos impacta de maneira desigual e prejudicial às mulheres no que tange a condição de pobreza.

A importância desses dados se relaciona à presença crescente de mulheres com filhos no ensino superior, o que corrobora com a imprescindibilidade da concretização e ampliação de políticas de assistência estudantil, especialmente voltadas às estudantes mães, que já possuem previsão normativa no Brasil, à exemplo do recém instituído PROPEPE.

Considerando a realidade da Universidade Estadual de Ponta Grossa, muito embora não existam políticas específicas de permanência para estudantes mães, é positivo o fato de que é prevista no seu Índice de Vulnerabilidade Estudantil (IVSE-UEPG) pontuação específica para famílias com filhos(as), pois assegura que tal população terá *score* diferenciado e, consequentemente, possibilita acesso às ações de Assistência Estudantil da universidade em questão.

Contudo, conforme aponta a revisão de literatura, é necessário que as universidades implementem ações de permanência específicas para estudantes mães e além da permanência material, considerando também os aspectos simbólicos e pedagógicos da assistência/permanência estudantil.

Relativamente à UEPG, especialmente no tocante à vulnerabilidade das estudantes mães em relação à insegurança alimentar, é essencial que além da pontuação específica em IVSE, haja a implementação de políticas, programas e ações específicas para este público, visando a redução da sua insegurança alimentar e, especialmente, almejando a ampliação do acesso e a melhoria da condição de permanência de mulheres no ensino superior.

Referências

Angotti, A., Zangirolani, L. (2022). Food insecurity and financial aid among university students: Pre-Covid-19 scenario of a public university in southeastern Brazil. *Revista de Nutrição.* Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/5bsmmWQs9T4nQ5FLWKtZnmc/?lang=en#

Carpes, P., Staniscuaski, F., Oliveira, L., Soletti, R. (2022). Parentalidade e carreira científica: o impacto não é o mesmo para todos. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ress/a/c7TkCBBBsYtF7nhnsDmZ83n/?lang=pt#

Crenshaw, K. (2002). Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. *Revista Estudos Feministas*, 171-188 pp.

Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. (2010). Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm.

Feijó, J. (2023). *Mães solo no mercado de trabalho crescem 1,7 milhões em 10 anos*. FGV. Disponível em: https://portal.fgv.br/artigos/maes-solo-mercado-trabalho-crescem-17-milhao-dez-anos

Figueiredo, R. (2019). *A assistência estudantil e a permanência das estudantes-mães na UNIFAL-MG* [Dissertação de mestrado, Universidade Federal de Alfenas]. Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da Unifal. Disponível em: https://bdtd.unifal-mg.edu.br:8443/handle/tede/1413

Figueiredo, R., Oliveira, A. (2022). Condições de permanência das estudantes-mães na UNIFAL-MG. *XLVI Encontro da ANPAD - EnANPAD 2022*. Disponível em: https://anpad.com.br/uploads/articles/120/approved/ad554d8c3b06d6b97ee76a2448bd7913.pdf

Food and Agriculture Organization. (2022). *Regional overview of food security and nutrition – latin america and the caribbean 2022: towards improving affordability of healthy diets*. Santiago. Disponível em: https://www.fao.org/3/cc3859en/cc3859en.pdf

Heringer, R., Dias, C., Toti, M., Prado, R. (2024). *Do acesso a permanência estudantil: políticas de apoio material, acadêmico e simbólico no Brasil*. Disponível em: https://repositorio.unifesp.br/items/c1339759-2e33-42f0-bb3e-476e49ab0f36

Hope Center for College, Community, and Justice. (2023). *College and University Basic Needs Insecurity: A National #RealCollege Survey Report*. Disponível em: https://www.insidehighered.com/sites/default/files/media/HOPE_realcollege_National_report_EMBARGOED%20UNTIL%20APRIL%2030%203%20AM%20EST%20(1).pdf

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2023). *Pesquisa nacional por amostra de domicílios contínua 2023: Segurança alimentar - domicílios, por situação de segurança alimentar existente no domicílio e sexo do responsável*. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/tabela/9553

Lei nº 14.914, de 20 de setembro de 2024. (2024). Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/lei/L14914.htm.

Machado, A., Villar, B., Marchioni, D. (2023). P160/S3-P33 Prevalência e distribuição espacial da insegurança alimentar em estudantes de uma universidade pública brasileira durante a pandemia de COVID-19. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. Disponível em: https://www.alanrevista.org/ediciones/2023/suplemento-1/art-261/

Marcondes, M., Pinheiro, L., Queiroz, C., Querino, A., Valverde, D. (Organizadores). (2013). *Dossiê mulheres negras: retrato das condições de vida das mulheres negras no Brasil*. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/3039/1/Livro-Dossi%c3%aa_mulheres_negras-retrato_das_condi%c3%a7%c3%b5es_de_vida_das_mulheres_negras_no_Brasil

Martins, N., Pinto, N., Domeneguetti, J., Frota, M., Martins, M., Rolim, K. (2023). Situação de (in)segurança alimentar de estudantes universitários da rede pública durante a pandemia da COVID-19. *Conexões - Ciência e Tecnologia*, 1-10 pp. Disponível em: https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/2525/1633

Oliveira, M. (2020). Desigualdades de gênero e (in)segurança alimentar e nutricional: olhares a partir do conceito de justiça de gênero de Nancy Fraser. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/47218

Parent in Science. (2023, março). *Como instituições podem apoiar as mães na ciência*. Disponível em: https://www.parentinscience.com/_files/ugd/0b341b_06b90b8b2e374dd09f98e6b06e28c384.pdf

Parent in Science. (2023, julho). *Manual para mães na graduação e pós-graduação*. Disponível em: https://www.parentinscience.com/_files/ugd/0b341b_2f94f1d6ab4a47eba94560d0837622fa.pdf

Parent in Science. (s. f.). *Como instituições podem apoiar as mães na ciência*. Disponível em: https://www.parentinscience.com/_files/ugd/0b341b_12c9844be3614fad90e35c65f7aa7e4f.pdf

Polo, D. (2023). *Desvendando a assistência estudantil: as diferenças entre o auxílio estudantil e os serviços de permanência estudantil* [Dissertação de mestrado, Universidade Estadual do Oeste do Paraná]. Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da Unioeste. Disponível em: https://tede.unioeste.br/handle/tede/6912

Raiher, A., Schimanski, E., Silva, L., Preuss, L., Billerbeck, L., Medeiros, M. (Coordenadoras). (2023). *Relatório de pesquisa: Insegurança alimentar e vulnerabilidade social dos estudantes de graduação da universidade estadual de ponta grossa*. UEPG. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1FVMUy-tgwE4qmk-oMHNLk1ALY2JVrzkG/view

Santos, D. (2009). *Para além das cotas: a permanência de estudantes negros no ensino superior como política de ação afirmativa*. [Tese de Doutorado em Educação, Universidade Federal da Bahia]. Disponível em: https://flacso.redelivre.org.br/files/2013/02/944.pdf

Silva, A. (2023). *Maternidade e a vida acadêmica: Limites e desafios na continuidade dos estudos universitários.* [Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Estadual de Ponta Grossa]

Silvia, R. (2023). *Insegurança alimentar em estudantes de graduação durante a pandemia de Covid19*. [Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Federal do Rio Grande do Norte]. Disponível em: https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/52226/4/Inseguran%C3%A7a%20alimentar_Silva_2023.pdf

Silva, S., Santos, S., Gama, C., Coutinho, G., Santos, M., Silva, N. (2022). A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. *Cadernos de Saúde Pública*. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csp/a/MQHNQz5GH9NmxjZpFm3zC3r/?lang=pt#

Urpia, A., Sampaio, S. (2011). *Mães e universitárias: transitando para a vida adulta*. https://books.scielo.org/id/n656x/pdf/sampaio-9788523212117-09.pdf

Universidade Estadual de Maringá. (2023). *Reitor entrega à Apiesp minuta para lei de assistência e permanência estudantil*. UEM. Disponível em: https://noticias.uem.br/index.php?option=com_content&view=article&id=27812:reitor-entrega-a-apiesp-minuta-para-lei-de-assistencia-e-permanencia-estudantil-2&catid=986&Itemid=211

Universidade Estadual de Ponta Grossa. (2002). *Resolução nº 44, de 22 de outubro de 2002.* Regimento Geral da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa. Disponível em: https://www2.uepg.br/segecon/wp-content/uploads/sites/245/2022/05/Estatuto-e-Regimento-2022-internet.pdf

Universidade Estadual de Ponta Grossa. (2017). *Resolução CA nº 95, de 23 de março de 2017.* Dispõe sobre a Política de Assistência Estudantil da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa. Disponível em: https://sites.uepg.br/prograd/wp-content/uploads/2014/03/Res.-CA-095-2017-Pol%C3%ADtica-Assist%C3%AAncia-Estudantil.pdf

Universidade Estadual de Ponta Grossa. (2018). *Resolução Univ. n° 033, de 13 de Dezembro de 2018.* Aprova Regimento Interno da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, da UEPG. Ponta Grossa. Disponível em: https://sistemas.uepg.br/producao/reitoria/documentos/1332018-12-1324.pdf

Universidade Estadual de Ponta Grossa. (2022). *Relatório da consulta pública sobre a política de assistência estudantil da UEPG*. Ponta Grossa. Disponível em: https://www2.uepg.br/prae/wp-content/uploads/sites/18/2022/11/5.-RELATORIO-DA-

ISSN: 2718-8310

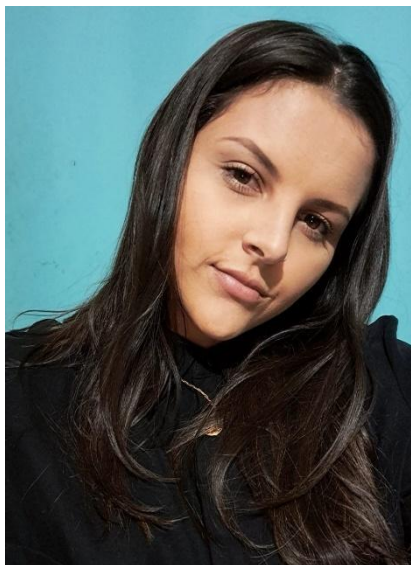
CONSULTA-PUBLICA-SOBRE-A-POLITICA-DE-ASSISTENCIA-ESTUDANTIL-DA-UEPG.pdf

Universidade Estadual de Ponta Grossa. (2023). *Resolução CA n° 2023.110, de 08 de maio de 2023*. Aprova as normas relativas à Política de Assistência Estudantil na Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa. Disponível em: https://www2.uepg.br/prae/wp-content/uploads/sites/18/2023/05/Resolucao-CA-110.pdf

Natália Bernardini Voss
Graduada em Direito pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) em 2023. Aluna do Núcleo Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da UEPG.

Franciele Koehler Alves
Graduada em Serviço Social pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG-2009) e em Psicologia pela Instituição de Ensino Superior Sant'Ana (IESSA-2013). Mestre em Ciências Sociais Aplicadas pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG-2016). Aluna do Núcleo Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza da UEPG. Desde 2016 atua como Assistente Social no Núcleo

ISSN: 2718-8310

de Acompanhamento Psicopedagógico e Assistência Estudantil (NUAPE) da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR).

Tainara Kessia Mainardes
Graduada em Serviço Social pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (2018-2022). Cursa Especialização em Gestão Pública pela mesma Instituição de Ensino. Aluna do Núcleo Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da UEPG. Atua como Assistente Social Residente Técnica na Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE-UEPG), Campus Uvaranas (2022-2024).

Edina Schimanski
Professora do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas e Programa de Pós-Graduação em Educação Inclusiva. Coordenadora do Núcleo Questão Ambiental, Gênero e Condição de Pobreza. Professora Associada do Departamento de Serviço Social da UEPG.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS SOBRE O PAPEL DA ESCOLA NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM PONTA GROSSA/PARANÁ

LAS REPRESENTACIONES SOCIALES DE LOS PROFESIONALES DE LA EDUCACIÓN DE JÓVENES Y ADULTOS SOBRE EL PAPEL DE LA ESCUELA EN LA PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN PONTA GROSSA/PARANÁ

THE SOCIAL REPRESENTATIONS OF YOUTH AND ADULT EDUCATION PROFESSIONALS ON THE ROLE OF THE SCHOOL IN PROMOTING FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY IN PONTA GROSSA/PARANÁ

Diana Galone Somer
Universidade Estadual de Ponta Grossa
E-mail: dianassomer@gmail.com

Alfredo Cesar Antunes
Universidade Estadual de Ponta Grossa
E-mail: alfredo.cesar@hotmail.com

Constantino Ribeiro de Oliveira Junior
Universidade Estadual de Ponta Grossa
E-mail: constantino@uepg.br

Resumo

A segurança alimentar e nutricional (SAN) é a condição em que todas as pessoas têm acesso a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para uma vida ativa e saudável. Este estudo investiga as percepções e representações sociais dos profissionais do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos (CEEBJA) Prof. Paschoal Salles Rosa, em Ponta Grossa/Paraná, sobre a alimentação dos alunos. A pesquisa qualitativa utilizou,estudo de caso, entrevistas semiestruturadas com quatro profissionais do CEEBJA e análise do discurso coletivo. Os resultados revelam que as representações sociais dos profissionais sobre a alimentação escolar são construídas a partir de suas experiências e conhecimentos. Por meio dos processos de ancoragem e objetivação, os profissionais reconhecem a alimentação como um direito fundamental e um elemento cultural. Conclui-se a importância de considerar a alimentação como um código social e reconhecer a relação entre alimentação, cultura, identidade e consumo. Essas percepções têm implicações significativas na promoção da SAN no CEEBJA. Os *insights*

fornecidos por esta pesquisa são valiosos para o aprimoramento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando garantir que todos os alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA) tenham acesso à alimentação de qualidade necessária para o seu pleno desenvolvimento.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Percepções dos profissionais, Código Social, medida socioeducativa em meio aberto, política pública.

Resumen

La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) es la condición en la que todas las personas tienen acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para una vida activa y saludable. Este estudio investiga las percepciones y representaciones sociales de los profesionales del Centro Estatal de Educación Básica para Jóvenes y Adultos (CEEBJA) Prof. Paschoal Salles Rosa, en Ponta Grossa/Paraná, sobre la alimentación de los estudiantes. La investigación cualitativa utilizó un estudio de caso, entrevistas semiestructuradas con cuatro profesionales del CEEBJA y análisis del discurso colectivo. Los resultados revelan que las representaciones sociales de los profesionales sobre la alimentación escolar se construyen a partir de sus experiencias y conocimientos. A través de los procesos de anclaje y objetivación, los profesionales reconocen la alimentación como un derecho fundamental y un elemento cultural. Se concluye la importancia de considerar la alimentación como un código social y reconocer la relación entre alimentación, cultura, identidad y consumo. Estas percepciones tienen implicaciones significativas en la promoción de la SAN en el CEEBJA. Los hallazgos proporcionados por esta investigación son valiosos para el mejoramiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), con el objetivo de garantizar que todos los estudiantes de Educación de Jóvenes y Adultos (EJA) tengan acceso a la alimentación de calidad necesaria para su pleno desarrollo.

Palabras clave: Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), Percepciones de los profesionales, Código Social, medida socioeducativa en medio abierto, política pública.

Abstract

Food and nutritional security (FNS) is the condition in which all people have access to sufficient, safe and nutritious food for an active and healthy life. This study investigates the perceptions and social representations of the professionals of the State Center of Basic Education for Youth and Adults (CEEBJA) Prof. Paschoal Salles Rosa, in Ponta Grossa/Paraná, about the nutrition of students. The qualitative research used a case study, semi-structured

interviews with four CEEBJA professionals and collective discourse analysis. The results reveal that the social representations of professionals about school feeding are constructed from their experiences and knowledge. Through the processes of anchoring and objectification, professionals recognize food as a fundamental right and a cultural element. They conclude the importance of considering food as a social code and recognize the relationship between food, culture, identity and consumption. These perceptions have significant implications for the promotion of FSN in JSCA. The findings provided by this research are valuable for the improvement of the National School Feeding Program (PNAE), with the objective of ensuring that all students of Youth and Adult Education (YAE) have access to quality food necessary for their full development.

Key words: National School Feeding Program (PNAE), Perceptions of professionals, Social Code, socio-educational measure in open environment, public policy.

Introdução

A alimentação escolar no Brasil transcende a mera nutrição, configurando-se como ferramenta pedagógica e direito fundamental para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos alunos (Oliveiraet al., 2024). Este estudo, ancorado na Teoria da Representação Social de Moscovici (2012), busca investigar as percepções de profissionais do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos (CEEBJA) Prof. Paschoal Salles Rosa, em Ponta Grossa/PR, sobre a alimentação dos alunos, contribuindo para a construção de um ambiente escolar que promova a SAN. A política de alimentação escolar brasileira, inicialmente conhecida como "merenda escolar", evoluiu ao longo do tempo, ganhando relevância como instrumento para o desenvolvimento integral dos alunos. A criação da Comissão Nacional de Alimentos (CNA) em 1945 e a Portaria Interministerial 1.010/2006, com diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável (PAS), exemplificam essa trajetória.

Os esforços contínuos incluem a promoção de escolhas alimentares saudáveis nas escolas, com ênfase na educação nutricional, apoio a hortas escolares, práticas de segurança alimentar e monitoramento do bem-estar nutricional dos alunos (Oliveira *et al*., 2024). Nesse contexto, o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) desempenha um papel fundamental na proteção social no Brasil. Estruturado em torno da Proteção Social Básica (PSB) e da Proteção Social Especial (PSE), o SUAS tem no Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) um ponto crucial de convergência, oferecendo suporte a famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade e risco (Brasil, 2014). O atendimento no CREAS abrange desde a análise diagnóstica até a execução de medidas socioeducativas em meio aberto, como a Liberdade Assistida (LA) e a Prestação de Serviço à Comunidade (PSC), visando à reintegração social e à prevenção da reincidência.

O CREAS trabalha em estreita colaboração com outras instituições, como os Centros de Atenção Psicossocial para Infância e Juventude (CAPsij), o CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa em Ponta Grossa/PR, o Ministério Público e o Poder Judiciário, formando uma rede de apoio multifacetada. Este trabalho aprofunda-se nas complexidades do contexto socioeducativo, com base no estudo das dificuldades dos alunos sujeitos a medidas socioeducativas em meio aberto, LA e a PSC, relatadas pelos profissionais do CEEBJA.

O CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa destaca-se pela diversidade de seu público, incluindo alunos com diferentes necessidades e realidades socioeconômicas. Essa heterogeneidade exige atenção especial à questão da alimentação, considerando as demandas específicas de cada grupo. O objetivo é investigar as percepções e as representações sociais dos profissionais do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos (CEEBJA) Prof. Paschoal Salles Rosa de Ponta Grossa/Paraná sobre a alimentação dos alunos. Os resultados serão analisados à luz da Teoria da Representação Social de Moscovici (2012), buscando identificar as representações sociais dos participantes sobre a alimentação escolar e seu papel na garantia da SAN.

Na primeira seção do estudo, será abordada a alimentação escolar como um direito, com uma revisão da literatura que inclui a evolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a importância da SAN na Educação de Jovens e Adultos (EJA). A segunda seção discutirá a relação entre comida e poder, explorando desigualdades, representações sociais e direitos humanos na dieta brasileira.

Para a metodologia, realizou-se um estudo de caso no CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa, em Ponta Grossa/PR, incluindo a análise dos Planos Individuais de Atendimento (PIA) de adolescentes do CREAS. Foram conduzidas 30 entrevistas semiestruturadas com profissionais da instituição, das quais quatro foram selecionadas para este estudo por abordarem diretamente a questão da alimentação dos alunos. As respostas foram analisadas utilizando o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) de Lefèvre e Lefèvre (2005, 2012), que ajuda a reconstruir as representações sociais dos participantes.

Os resultados discutidos serão baseados nas ideias centrais (IC) das respostas, destacando os processos de ancoragem e objetivação nas representações dos profissionais. A discussão será interligada com a literatura para aprofundar a compreensão das percepções sobre a alimentação escolar e propor estratégias para promover aPNAE nesse contexto. Este estudo, portanto, visa contribuir para a implementação de políticas públicas mais efetivas para alimentação escolar na EJA.

Alimentação escolar como direito: uma análise do PNAE e suas contribuições à segurança alimentar no brasil

O *Programa Nacional de Alimentação Escolar* (PNAE) se insere em um cenário mais amplo de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional no Brasil. Desde a década de 1940, iniciativas como o Instituto de Nutrição e o Plano Nacional de Alimentação e Nutrição demonstravam a preocupação com a alimentação escolar. Em 1976, o II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) deu um passo importante para a consolidação do PNAE, que finalmente foi criado em 1979 (Oliveira *et al*., 2024). A Constituição de 1988 garantiu o PNAE como direito, e o programa se tornou um componente essencial da política de segurança alimentar e nutricional (SAN), conforme estabelecido pela Lei 11.346/2006 (LOSAN). Oliveira*et al*. (2024) afirma que as Políticas Públicas de Segurança Alimentar foram centradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em 1976, no Projeto "Fome Zero" em 2001, na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006, no Programa

Brasil Sem Miséria em 2011 e no Programa Cozinha Solidária em 2014. O quadro 01 destaca os principais pontos dessa evolução.

Quadro 01: A evolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar após a Constituição de 1988 até o presente momento foi marcada por diversas mudanças e melhorias.

Ano	EvoluçãoPNAE–Após Constituição 1988
1988 - 1993	Constituição de 1988: Reconheceu a alimentação escolar como direito do estudante e dever do Estado. Centralização: O PNAE funcionava de modo centralizado, com o órgão gerenciador organizando todas as atividades, desde a elaboração dos cardápios até a distribuição dos alimentos.
1994	Descentralização: Iniciou-se um funcionamento diferente, com o repasse direto do Governo Federal para as escolas, que passaram a ser responsáveis por gerenciar os recursos e as compras.
1997	Extinção da FAE: A Fundação de Assistência ao Estudante (FAE) foi extinta, e suas funções foram incorporadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que até hoje administra e normatiza o PNAE.
2000	Recriação do Consea: O Conselho de Alimentação Escolar (Consea) foi recriado, composto por representantes civis, discentes, pais dos alunos e outros, com o objetivo de fiscalizar a aplicação do PNAE nas escolas. Apoio Técnico: Foram criados os Centros de Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes), uma rede de apoio técnico para a implementação do programa.
2006	Nutricionistas: Foi aprovada a obrigatoriedade de nutricionistas como responsáveis técnicos pelo programa, ajudando a promover uma alimentação melhor aos estudantes.
2009	Lei nº 11.947: Esta lei estabeleceu as diretrizes para a execução do PNAE, determinando que pelo menos 30% dos recursos sejam destinados à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar local. Valorização da Agricultura Familiar: A lei também estabeleceu que a compra de alimentos da agricultura familiar deve compor o cardápio, beneficiando os pequenos proprietários e a regionalidade das preparações
Atualidade	Suplementaridade: O PNAE é um programa suplementar, com o governo federal repassando recursos para estados, municípios e escolas, que devem complementar esses recursos para garantir a oferta de alimentação escolar de qualidade. Fiscalização: O programa é fiscalizado diretamente por diversas entidades, incluindo a comunidade, o Conselho de Alimentação Escolar, o FNDE, o Tribunal de Contas da União, a Controladoria Geral da União e o Ministério Público.

Fonte: Melo (2021); PNAE (2022) e Oliveira*et al*. (2024)

A Lei 11.947/2009 (PNAE) assegura o direito à alimentação escolar para todos os estudantes da rede pública, incluindo os CEEBJA, e estabelece diretrizes para oferecer refeições saudáveis e nutritivas. A legislação exige que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE sejam usados na compra direta de produtos da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, fato que fortalece a SAN. Entretanto, identificou-se a necessidade de implementar recomendações da Resolução FNDE nª 6/2020, alinhadas com o Guia Alimentar para a população brasileira, para garantir a oferta de alimentos saudáveis. A resolução determina que, no mínimo, 75% dos recursos do PNAE sejam destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo, 20% para alimentos processados e ultraprocessados; e no máximo, 5% para ingredientes culinários.

O governo brasileiro desempenha um papel crucial na formulação e implementação de políticas alimentares, atuando em diferentes níveis (federal, estadual e municipal) para promover a segurança alimentar. Instituições como as organizações não governamentais (ONGs), escolas e hospitais complementam as ações governamentais, garantindo a efetividade das políticas. A colaboração entre governo e instituições é vital para o sucesso dessas políticas (Segall-Corrêa et al., 2008).O Brasil avançou consideravelmente na área de segurança alimentar nas últimas décadas, construindo um arcabouço legal e institucional robusto. Programas como o Bolsa Família e a merenda escolar assumem papel crucial na garantia do direito à alimentação, especialmente para populações em situação de vulnerabilidade. Segall-Corrêa et al. (2008), Cotta e Machado (2013),Annenberg (2014)e Oliveira et.al (2024) comprovam essa efetividade.

Contudo, a partir de 2016, a redução de orçamentos e restrições aos gastos públicos, agravada pela pandemia de Covid-19, colocou o Brasil em uma situação alarmante de insegurança alimentar em 2022, com 33,1 milhões de pessoas passando fome (REDE PENSSAN). Em resposta, o governo federal recriou o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que visa garantir a segurança alimentar e nutricional da população brasileira (Goulart, 2023). Assim, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) significa ter acesso frequente e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades básicas, como medicamentos. O PAA permite que governos em diferentes níveis adquiram alimentos da agricultura familiar para abastecer instituições públicas e comunitárias, com o objetivo de garantir a segurança alimentar, especialmente dos mais vulneráveis (Goulart, 2023).

Annenberg (2014) aponta problemas epistemológicos e práticos nas teorias e práticas que envolvem legislações e políticas públicas. O direito administrativo, como disciplina que visa orientar a ação do Estado, enfrenta dificuldades em descrever e explicar as políticas públicas, principalmente devido à falta de uma dimensão de análise aplicada que centralize a

ISSN: 2718-8310

implementação. As crises associadas às políticas públicas podem ter diversas causas, incluindo a falta de clareza e firmeza na atuação das políticas nas realidades de cada sociedade. Políticas públicas eficazes devem buscar igualdade, justiça para todos, combater desigualdades e promover o progresso da comunidade (Annenberg, 2014). Em uma sociedade democrática, as prerrogativas existentes devem ser utilizadas para o bem-estar geral. No entanto, as falhas nas políticas públicas podem impedir o alcance desse objetivo (Annenberg, 2014).

No intrincado mundo das políticas públicas desvenda-se um mosaico de ações governamentais direcionadas a grupos sociais específicos. Essa teia complexa é tecida pela ação do Estado e pela participação da sociedade civil (Höfling, 2001). Brandt (2018) explica o contexto histórico e político, no qual diferentes paradigmas teóricos moldam abordagens estatais, por vezes conflitantes. Para Souza (2006), obstáculos incluem paradigmas preconceituosos que discriminam classes sociais, gêneros e etnias, além de recursos governamentais insuficientes que dificultam investimentos adequados em áreas essenciais como educação, saúde e assistência social. As desigualdades sociais, a pobreza e a exclusão social continuam a impedir que muitas pessoas usufruam plenamente desses direitos (Souza, 2006).

Comida e poder: desigualdades, representações Sociais e direitos humanos na dieta brasileira

Na década de 1950, Castro (1976) destacou que a dieta brasileira era nutricionalmente deficiente, fruto de fatores socioculturais e uma economia voltada à monocultura. Segundo ele, a colonização portuguesa negligenciou a manutenção de uma dieta equilibrada, focando na exploração agrícola. Enquanto os indígenas contribuíram pouco para a organização alimentar, os africanos trouxeram tradições importantes. Castro (1976) observou que, ao longo do tempo, a influência de imigrantes europeus e asiáticos começou a alterar os padrões alimentares no país.

Paralelamente, a discussão de Lévi-Strauss (2004/1964) sobre a alimentação traz uma abordagem estrutural. Conforme Abreu (2011), Lévi-Strauss analisa os mitos através da oposição entre natureza e cultura, explicando contrastes como entre o cru e o cozido, ou o mel e o tabaco. No entanto, essa dualidade é questionada, pois não necessariamente reflete a maneira como sociedades pré-modernas organizavam suas práticas alimentares. Abreu (2011) apoiada em Lévi-Strauss, sugere que as características físicas dos alimentos, como ser cozido ou assado, poderiam explicar as práticas culinárias sem recorrer a uma distinção ontológica. Essa crítica ressalta que a tentativa de Lévi-Strauss de categorizar alimentos como quentes e frios, ou naturais e culturais, pode levar a paradoxos, como ao associar o fervido (cultural) ao podre

(natural). Essa análise dialoga com a perspectiva de que a alimentação ultrapassa sua função biológica, posicionando-se como um elemento central nas dinâmicas sociais e culturais.

Conforme Zaluar (1985), o acesso à comida é um dos principais fatores que organizam o pensamento das classes populares sobre sua própria condição, associando a alimentação à exclusão ou pertencimento social. Da mesma forma, Roberto DaMatta (1997b) aponta que a comida é um dos principais códigos de expressão da sociedade brasileira, funcionando ao lado de outras categorias, como política, economia e família, para estabelecer as dinâmicas de poder e hierarquia social.

Adentrando o campo dos direitos humanos, Calsing (2019) e Souza (2006) discutem como a universalidade desses direitos enfrenta desafios práticos e conceituais. Em contextos culturais diversos, a noção de direitos humanos, incluindo o direito à alimentação, pode ter diferentes significados. No Brasil, marcado por desigualdades sociais e raciais, a ausência de mecanismos eficazes para punir violações dos direitos humanos, conforme Calsing (2019), intensifica a insegurança alimentar. Para os grupos privilegiados, o direito à alimentação de qualidade está assegurado, enquanto para as populações mais pobres, esse direito permanece abstrato.

A formação das representações sociais sobre alimentação pode ser compreendida através da teoria de Serge Moscovici (2012), que destaca os processos de ancoragem e objetivação. A ancoragem refere-se ao processo de classificar e nomear algo novo para torná-lo familiar. A ancoragem ocorre quando grupos sociais reinterpretam a falta de acesso a alimentos de qualidade, conectando-a a experiências de pobreza e exclusão. Por sua vez, a objetivação transforma ideias abstratas, como a fome, em elementos concretos, como corpos desnutridos ou a escolha forçada de alimentos ultraprocessados. Essas representações reforçam as noções de marginalização e exclusão.

Esse debate sobre alimentação é complementado pela visão de Ackerman (1996) e Savarin (1999), que ressaltam a dimensão social do ato de comer. O paladar é uma experiência compartilhada, onde a mesa se torna um espaço de sociabilidade, refletindo diversas interações sociais. Além disso, Fischler (1988) destaca que comer envolve a incorporação de identidades e significados culturais, sendo uma prática carregada de simbolismo, especialmente no contexto brasileiro.

No âmbito das políticas públicas, Martins (1994) argumenta que a modernização acentuou as desigualdades no acesso a alimentos saudáveis. Para as classes populares, o consumo de alimentos processados e de baixa qualidade é uma prática comum, evidenciando a fragilidade das políticas voltadas ao direito à alimentação. Assim, há uma necessidade urgente de políticas públicas que promovam igualdade no acesso a alimentos de qualidade, reconhecendo a

interligação entre o direito à alimentação e outras dimensões dos direitos humanos, como saúde e educação.

Assim, a alimentação no Brasil é uma prática que vai além do biológico, servindo como reflexo das desigualdades estruturais do país. A partir das contribuições de Zaluar (1985), DaMatta (1997b), Moscovici (2012) e outros, percebe-se que a comida não só nutre o corpo, mas também alimenta as representações sociais sobre poder, pertencimento e exclusão. A compreensão desses processos simbólicos é essencial para entender as dinâmicas de exclusão e a forma como os direitos humanos, incluindo o direito à alimentação, são concebidos e utilizados na sociedade brasileira.

2. Metodologia

A pesquisa empregou o estudo de caso (Yin, 2001), focando no CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa, em Ponta Grossa/PR, a partir dos Planos Individuais de Atendimento (PIA) dos adolescentes do Centro Referência Especializado de Assistência Social (CREAS). Foi realizada 30 entrevistas semiestruturada com os profissionais do CEEBJA sendo: duas secretárias, dois agentes educacionais, quatro pedagogas, dezoito professores de diversas disciplinas, dois profissionais de limpeza e dois na cozinha. Destes, quatro foram definidas para o presente trabalho, visto que trouxeram em suas falas a questão da alimentação dos alunos e das questões relacionadas à alimentação na escola. Rosa e Arnoldi (2017) definem a entrevista semiestruturada como uma ferramenta poderosa para explorar crenças, atitudes, sentimentos, valores, motivações e comportamentos dos entrevistados, contextualizados em suas vivências e acontecimentos. Para análise das respostas das entrevistas empregou-se o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) de Lefèvre e Lefèvre (2005, 2012), que é uma técnica de pesquisa empírica qualiquantitativa que visa reconstruir as representações sociais, preservando as dimensões individual e coletiva do pensamento dos participantes. Nos resultados serão discutidos em termos das ideias centrais (IC) das respostas, a partir das quais se manifestam a ancoragem e objetivação nas representações dos profissionais.

Os resultados das quatro entrevistas estão detalhados no Quadro 2, que identifica os profissionais como A, B, C e D; apresenta as respostas sobre a pergunta “Quais desafios descritos pelos adolescentes em medidas socioeducativas em meio aberto, Liberdade Assistida (LA) e Prestação de Serviço a Comunidade (PSC)?”; as Expressões-Chave (ECH), as Ideias Centrais (IC), o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) de Lefèvre e Lefèvre (2005, 2012) e os conceitos de ancoragem e objetivação de Moscovici (2012). A pergunta foi realizada para mapear a percepção dos profissionais do CEEBJA em relação aos adolescentes em medida

socioeducativa em meio aberto, liberdade assistida (LA) e prestação de serviço a comunidade (PSC). Contudo, o resultado trouxe o contexto geral do CEEBJAProf. Paschoal Salles Rosa, em Ponta Grossa/PR. As abordagens do DSC e a de ancoragem e objetivação buscam acessar e representar o conhecimento do senso comum, que é socialmente construído.

Quadros 02:Respostas dos profissionais A, B, C e D destacando as Expressões-Chave (ECH) e as Ideias Centrais (IC), utilizando o discurso do sujeito coletivo de Lefèvre e Lefèvre (2005, 2012), e aancoragem e objetivação com base na teoria de Moscovici (2012).

Profissional (A, B, C e D) Expressões-Chave (ECH)	Ideias Centrais (IC)	Ancoragem	Objetivação
Profissional A- Eu percebo que alguns alunos ficam andando pela escola, esperam o lanche, e vão embora depois. Às vezes é preciso aumentar a água na comida para dar para todos os alunos. Eu converso com eles algumas vezes, eles esperam apenas o lanche todos os dias, não têm comida em casa, vejo a pobreza, eles repetem três a quatro vezes no lanche.	1.Eu converso; 2. Não tem comida em casa; 3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche.	1.Alimentação 2.Pobreza	Aumentar a água na comida
Profissional B– Vejo que tem alunos que estão aqui pelo lanche, eu converso sabe, e tem dias que é preciso aumentar a água na comida para todos comerem. Depois do lanche, não vemos mais alguns alunos nos corredores. Isso é muito triste, vem para a escola para comer, eles repetem três a quatro vezes no lanche, eles não têm comida em casa, é uma pobreza.	1.Eu converso; 2. Não tem comida em casa; 3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche.	1.Alimentação 2.Pobreza	Aumentar a água na comida
Profissional C- Esses dias um aluno disse, eu sempre converso, que não tem comida em casa. Via ele andando pela escola, até hora do lanche e ia embora, eles repetem três a quatro vezes no lanche, muitos alunos acontecem isso. Temos muitos alunos assim, à noite tem uma senhora, que vem para comer. Tem alunos também que vem com pouca roupa, é uma pobreza.	1.Eu converso; 2. Não tem comida em casa; 3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche.	1.Alimentação 2.Pobreza	Pouca roupa
Profissional D- Eu converso, eles dizem que não tem comida em casa, ficam na escola só para o recreio. Eu vejo que depois que repetem três a quatro vezes no lanche, vão embora. Eu percebo e pela fala deles pela pouca roupa, vê a pobreza.	1.Eu converso; 2. Não tem comida em casa; 3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche.	1.Alimentação 2.Pobreza	Pouca roupa

Fonte: Os autores

Foram identificadas as seguintes Ideias Centrais (IC) com base nas Expressões-Chave (ECH), “1. Eu converso, 2. Não tem comida em casa,3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche”.

Para a IC, “***1. Eu converso***”, Moscovici (2012) destaca que a comunicação é um elemento central na construção das representações sociais. Através da comunicação entre indivíduos, é possível criar novas representações sobre a realidade, fenômenos e objetos. A comunicação permite a socialização de ideias, crenças e conhecimentos, formando a realidade de um grupo e possibilitando a interpretação de seus comportamentos. Ou seja, a comunicação é o meio pelo qual as representações sociais são transmitidas e compartilhadas entre as pessoas.

Em relação à IC “**2. Não tem comida em casa**”,utilizo das considerações de Zaluar que em 1985 já explicava que a alimentação é mais do que um ato biológico, comer se torna um poderoso símbolo de prestígio social e riqueza, demarcando fronteiras entre os pobres e os que não são. Essa centralidade da alimentação na identidade social dos indivíduos é um elemento fundamental para compreender as dinâmicas sociais nas áreas urbanas.

No que cerne à IC “**3. Eles repetem três a quatro vezes no lanche**”, DaMatta (1997b) discute que a distinção entre alimento e comida é crucial, uma vez que o alimento é tudo que pode ser ingerido para manter a vida. Por sua vez, a comida é tudo que se come com prazer, de acordo com regras sociais e culturais específicas, que definem o que é comestível, como deve ser preparado e consumido, e em quais ocasiões. Em vista disso, a comida, portanto, não se resume a suprir necessidades fisiológicas, mas carrega consigo uma profunda carga simbólica e cultural. Ela define identidades, estabelece hierarquias sociais e molda relações interpessoais. Através da comida, expressa-se os valores, crenças e costumes, construindo um senso de pertencimento e identidade social.

Ancoragem: nomeando a fome e a pobreza na escola

Os profissionais entrevistados do CEEBJA, concordam que “Não tem comida em casa (alunos)” revelando a percepção da fome como realidade presente na vida dos alunos, ancoram “**1. alimentação**”. Ainda, “Eles repetem três a quatro vezes no lanche”, ancoram a “**2. pobreza**”consolidando a visão de que a falta de comida em casa é um problema social que precisa ser combatido. Assim, pode-se identificar uma relação clara entre a falta de comida em casa dos alunos e a necessidade de reforçar a alimentação escolar. Essa percepção se traduz na ancoragem, um processo que, segundo Moscovici (2012), integra elementos novos em um sistema de categorias e significados já existentes. No caso da fome, essa ancoragem se manifesta na associação entre a carência alimentar e a pobreza, categorizando a falta de comida como um indicativo da condição socioeconômica dos alunos.

Para Melo (2021)o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é uma política pública que visa buscar soluções para essas realidades, buscando garantir a oferta de alimentação adequada em quantidade e qualidade para os alunos da rede pública de ensino. Além de suprir

ISSN: 2718-8310

as necessidades nutricionais básicas, o PNAE também propende promover a educação alimentar e nutricional, combatendo a desnutrição e promovendo hábitos alimentares saudáveis. A agricultura familiar e os desafios da implementação, a inclusão da agricultura familiar no PNAE representa um marco importante na busca por um sistema alimentar mais justo e sustentável. No entanto, a implementação dessa medida enfrenta diversos desafios, como a variabilidade na capacidade dos municípios de atingir a meta de compras (25% do total), cortes no orçamento do programa, terceirização da gestão e a falta de reajustes no valor per capita repassado pelo FNDE (R$ 0,32 por refeição), no ensino do EJA, desde 2017(Melo, 2021).

Objetivação: revelando as necessidades dos alunos

As respostas dos profissionais do CEEBJA, ao mencionarem a necessidade de "**aumentar a água na comida**" evidencia a necessidade de aumentar a alimentação escolar por parte do Estado e município. Enquanto que a "**pouca roupa**" dos alunos, evidenciam a realidade socioeconômica precária de muitos estudantes da EJA. Essa objetivação, segundo Moscovici (2012), representa a transformação de ideias abstratas em algo concreto, facilitando a compreensão e a integração dessas realidades no sistema de valores e crenças da sociedade.

Em 2023, o FNDE deu um passo importante para garantir a alimentação escolar de qualidade nas escolas públicas brasileiras (Brasil,2023). Através de um investimento robusto e medidas estratégicas, como o reajuste histórico dos valores per capita do PNAE, o FNDE buscou contribuir para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos. Na EJA, o valor per capita passou de 32 para 41 centavos, um aumento de 28% (Brasil,2023).O reajuste do PNAE beneficiou diretamente os estudantes de todas as etapas da educação básica, desde a creche até a EJA. Essa medida permitiu a aquisição de alimentos mais frescos, nutritivos e variados, além de fortalecer a agricultura familiar, gerar renda e emprego nas comunidades e estimular a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis. Apesar dos avanços do PNAE, os profissionais do CEEBJA, com base na objetivação das necessidades dos alunos, alertam para a necessidade de um novo reajuste do valor per capita na EJA. Essa perspectiva corrobora com a pesquisa realizada em Ponta Grossa, Paraná, que demonstra a insuficiência do valor atual para suprir as demandas nutricionais dos alunos nesse contexto específico.

A pesquisa revela como o código social, conjunto de normas e valores que permeiam a vida em sociedade influenciam as percepções dos profissionais do CEEBJA sobre a alimentação escolar na EJA. Através deste estudo de caso(Yin, 2001), pode-se entender, a partir da análise da interação entre ancoragem e objetivação, dois aspectos importantes do código social: a relação entre ausência de alimentação e pobreza e a falta de Alimentos para a merenda escolar.

4. Considerações finais

O estudo, inicialmente proposto para investigar as percepções dos profissionais do CEEBJA sobre a alimentação dos alunos, transcendeu seu objetivo inicial e revelou a alimentação como um código social. Compreender a alimentação dessa forma é essencial para desvendar as dinâmicas de poder e desigualdade nas sociedades. Esse novo conceito mostra que a maneira como nos alimentamos reflete nossas crenças, valores e *status* social, além de estar diretamente relacionada à cultura, identidade e consumo. Essa perspectiva nos permite analisar as disparidades no acesso à comida, como a fome e a desnutrição, que afetam principalmente as populações mais vulneráveis.

Reconhecer a alimentação como um código social permite a formulação de políticas públicas mais eficazes para combater a fome e a desnutrição. Políticas que considerem as dimensões sociais, culturais e econômicas da alimentação, além da mera nutrição, são essenciais para construir uma sociedade mais justa e inclusiva. A ancoragem da fome à pobreza, evidenciada pelos profissionais do CEEBJA, revela a complexa relação entre as necessidades básicas dos alunos e a realidade socioeconômica das comunidades em que estão inseridos. O PNAE, por sua vez, se apresenta como uma política pública essencial para combater a fome e promover a educação alimentar, mas enfrenta desafios que exigem soluções conjuntas.

Os investimentos do FNDE em alimentação escolar em 2023 demonstram um compromisso com o futuro do país, garantindo alimentação de qualidade para milhões de estudantes e contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis e conscientes. No entanto, os profissionais do CEEBJA alertam para a necessidade urgente de reajustar o valor per capita do PNAE para a EJA, pois a pesquisa em Ponta Grossa, Paraná, mostrou que o valor atual é insuficiente para atender às necessidades nutricionais dos alunos.

A objetivação das necessidades dos alunos da EJA, aliada à análise do impacto do PNAE, revela um cenário complexo e multifacetado da alimentação escolar nesse segmento educacional. É fundamental considerar as realidades socioeconômicas dos alunos, as características da EJA e os desafios específicos da alimentação nesse contexto para construir soluções duradouras. O PNAE é uma política pública intimamente ligada à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e, com os devidos ajustes e investimentos, pode contribuir significativamente para esse objetivo.

A pesquisa foi limitada ao contexto específico do CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa em Ponta Grossa/PR, o que pode não refletir a realidade de outras instituições similares em diferentes regiões do Brasil. Além disso, a análise foi baseada nas percepções dos profissionais da instituição, o que pode introduzir vieses subjetivos nos achados. Futuras pesquisas poderiam ampliar o escopo geográfico do estudo, incluindo diferentes regiões e instituições de EJA, para verificar a generalidade dos achados. Também seria útil investigar a perspectiva dos próprios alunos sobre a alimentação escolar e explorar em maior profundidade as relações entre alimentação, cultura e identidade em diferentes contextos socioeconômicos.

O estudo no CEEBJA Prof. Paschoal Salles Rosa em Ponta Grossa, Paraná, oferece *insights* valiosos para aprimorar o PNAE e garantir que todos os alunos da EJA tenham acesso à alimentação de qualidade, essencial para seu desenvolvimento. O estudo revelou que a alimentação é um código social crucial para entender as dinâmicas de poder e desigualdade nas sociedades. Políticas públicas que considerem as dimensões sociais, culturais e econômicas da alimentação são fundamentais para combater a fome e a desnutrição.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/Brasil/CAPES/Código de Financiamento 001.

5. Referências

Abreu, E., (2011). As duas naturezas de Lévi-Strauss. Philippe Descola. *Sociologia & Antropologia*. v; 01, n.02, p. 35-51.

Ackerman, D.,(1996). *Uma história natural dos sentidos*. Tradução Ana Zelma Campos. 2 ed. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil.

Annenberg, F. X., (2014). *Direito e políticas públicas: uma análise crítica de abordagens tradicionais do direito administrativo a partir de um estudo do programa bolsa família*(Universidade de São Paulo). Recuperado em: http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/2/2133/tde-11022015-114706/

Brandt, V. C., (2018).*O impacto das políticas sociais na trajetória de vida de adolescentes em conflito com a lei.*(Universidade Estadual Paulista). Recuperado em: https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/3f4ee359-ce04-4c20-81f2-9b6e49d0619b/content

Brasil.,(2012). Congresso Nacional. Lei nº 12.594 de 18 de janeiro de 2012. Institui o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (Sinase), regulamenta a execução das medidas socioeducativas destinadas a adolescente que pratique ato infracional. Brasília, DF, 2012.

Brasil., (2014). Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Programa de Aquisição de Alimentos - PAA: Renda para quem produz e comida para quem precisa. Brasília, DF.

Brasil., (2014). PAA: 10 anos de aquisição de alimentos. - Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Recuperado em: https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmps/ferramentas/docs/PAA.pdf

Brasil., (2022). Insegurança e Covid 2019 no Brasil: Insegurança Alimentar nos estados. https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf.

Brasil., (2023) Ministério da educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.https://www.gov.br/fnde/pt-br/assuntos/noticias/alimentacao-escolar-conheca-os-avancos-alcancados-em-2023

Calsing, R. A.,(2019*).Proteção de dados pessoais e autoridade de controle: perspectivas e desafios para o Brasil sob a ótica do direito comparado.* (Universidade de Lisboa). Recuperado em: https://repositorio.cgu.gov.br/bitstream/1/66225/3/Tese_Renata_de_Assis_2019.pdf

Castro, J., (1976). Ensaios de Geografia Humana. Porto: Ed. Brasília.

Cotta, R. M. M., Machado, J. C., (2013). Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. *Revistapanamericana de salud publica (Pan American journal of public health),* v. 33, n. 1, p. 54-60

DaMatta. R., (1997b). *O que faz o brasil, Brasil*? Rio de Janeiro: Rocco. Recuperado em:Recuperado em:https://www.hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf

Fao., (1996). Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action. *World Food Summit*, 13-17 November 1996, Rome, Italy.

Fischler, C., (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, v. 27, n. 2, p. 275-292.

Goulart, N.,(2023). *Governo federal retoma políticas de segurança alimentar*; entenda.2023.Recuperado em: https://www.ufrgs.br/humanista/2023/03/27/governo-federal-retoma-politicas-de-seguranca-alimentar-entenda/

Höfling, E. M., (2001). Estado e políticas (públicas) sociais. *Cadernos CEDES*, 21(55), 30-41.

Lefèvre, F., Lefèvre, A. M. C., (2005). *O discurso do sujeito coletivo:* um novo enfoque em pesquisa qualitativa (Desdobramentos). Caxias do Sul: EDUCS.

Lefèvre, F.,Lefèvre, A. M. C., (2012). *Pesquisa de representação social:* um enfoque qualiquantitativo. Brasília: Liber Livro.

Levi-Strauss, C., (2004/1964). *O cru e o cozido*: Mitológicas I São Paulo: Cosac Naify.

Martins, J. S., (1994). *Exclusão Social e a Nova Desigualdade*. São Paulo: Paulus.

Melo, M. (2021). *Da política ao prato: entenda a história da merenda escolar*. Recuperado em: https://ojoioeotrigo.com.br/2021/02/da-politica-ao-prato-entenda-a-historia-da-merenda-escolar/

Ministério da Educação., (2009). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília.

Moscovici, S., (2012) *Representações sociais*: investigações em psicologia social.Vozes.

Oliveira, G. A. L.*et al*., (2024). Política pública de alimentação escolar brasileira: quais foram os caminhos trilhados? *Brazilian Journal of Health Review,* [S. l.], v. 7, n. 2, p. 1-22. DOI:10.34119/bjhrv7n2-203.

PNAE.,(2022). História da Alimentação Escolar no Brasil-2022. Recuperado em: https://fsp.usp.br/eccco/index.php/2022/11/12/pnae-historia-da-alimentacao-escolar-no-brasil/

Rede Penssan., (2022) 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Recuperado em: https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/

Rosa, M. V. F. P. C., Arnoldi, M. A. G. C., (2017).*A entrevista na pesquisa qualitativa*: mecanismo para validação dos resultados. Belo Horizonte: Autêntica.

Savarin, B.,(1999). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.

Segall-Corrêa, A. M. et.al., (2008) Transferência de renda e segurança alimentar no Brasil: análise dos dados nacionais. *Rev. Nutr., Campinas*, 21(Suplemento), p.39- 51. Recuperado em: https://www.scielo.br/j/rn/a/QvPkFD7n4HrYfPMWcP9DfLJ/?format=pdf&lang=pt

Souza, M., (2006). Direitos Humanos e Diversidade Cultural: Um Debate Necessário. *Revista de Ciências Sociais*, v. 4, n. 3, p. 122-137.

Yin, R. K., (2001). *Estudo de caso*: planejamento e métodos. Bookman.

Zaluar, A., (1985). *A máquina e a revolta*: as organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense.

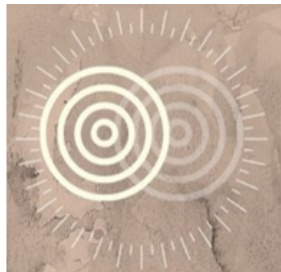
ISSN: 2718-8310

DIANA GALONE SOMER

Aluna de doutorado do Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) com foco em representações sociais, memória social, esporte e lazer, áreas nas quais possui publicações acadêmicas. Mestre em Ciências Sociais Aplicadas e graduada em Serviço Social pela UEPG, com registro no CRESS nº 11748, desenvolve pesquisas sobre família, adolescência, políticas públicas e mediação de direitos. Possui experiência em ILPIs, promovendo convivência intergeracional e autonomia, além de atuação no CREAS, no atendimento a famílias e adolescentes em situação de violação de direitos. Bolsista da CAPES. E-mail: dianassomer@gmail.com. Orcid: https://orcid.org/0000-0002-0528-8491 Link do Lattes: http://lattes.cnpq.br/7283693720481022 Brasil, Paraná e Ponta Grossa.

ALFREDO CESAR ANTUNES

Doutor em Ciências do Esporte/Educação Física pela UNICAMP, pós-doutorado em Psicologia Social pela UERJ (Bolsa Fundação Araucária/Pr). Professor associado do Departamento de Educação Física e professor permanente do Programa Interdisciplinar de Mestrado e Doutorado em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). E-mail: alfredo.cesar@hotmail.com Orcid: https://orcid.org/0000-0001-9446-5316 Link do Lattes: http://lattes.cnpq.br/0960979160330230 Brasil, Paraná e Ponta Grossa.

ISSN: 2718-8310

CONSTANTINO RIBEIRO DE OLIVEIRA JUNIOR

Doutor em Educação Física (Estudos do Lazer) pela UNICAMP, Professor Adjunto do Curso de Educação Física e do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) E-mail: constantino@uepg.br Orcid: https://orcid.org/0000-0003-0577-5262 Link do Lattes: http://lattes.cnpq.br/7934725111247478 Brasil, Paraná e Ponta Grossa.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA

CHANGES AND ADAPTATIONS IN THE DIET OF MIGRANT AFRO-DESCENDANT STUDENTS AT THE UNIVERSITY OF ANTIOQUIA-COLOMBIA

MUDANÇAS E ADAPTAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES AFRODESCENDENTES MIGRANTES DA UNIVERSIDADE DE ANTIOQUIA-COLÔMBIA

Luz Marina Arboleda Montoya
Universidad de Antioquia, Colombia.
E-mail: marina.arboleda@udea.edu.co

Yury Marcela Ocampo Buitrago
Universidad de Antioquia, Colombia.
E-mail: yury.ocampo@udea.edu.co

Resumen

Introducción: el limitado acceso a la educación superior en los departamentos periféricos de Colombia, en los que también se concentra la población racializada del país, obliga a muchos jóvenes a migrar a las ciudades principales para realizar sus estudios profesionales. Esta migración genera cambios alimentarios fundamentales para la adaptación, permanencia y éxito estudiantil. **Objetivo:** describir los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes autoidentificados como afrodescendientes de las sedes de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. **Metodología:** se usó un enfoque cualitativo y como método la etnografía focalizada. Lo que permitió un acercamiento a la alimentación de los estudiantes desde su experiencia migratoria. Se realizaron encuestas y entrevistas a nueve estudiantes, las cuales fueron trascritas y codificadas para identificar las adaptaciones y cambios que los estudiantes realizaron en su alimentación a partir de la migración. **Resultados:** se identificó que la alimentación de estudiantes migrantes pasa por unas etapas con diversos cambios y adaptaciones alimentarias. Los principales cambios estuvieron en los horarios de comida y la inclusión de otros alimentos. Entre las estrategias adaptativas se encontraron prácticas como la juntanza con coterráneos para cocinar, la recepción de encomiendas con alimentos y la inscripción al servicio de alimentación universitario. **Discusión:** la progresión en los cambios y adaptaciones alimentarias no es lineal y está

atravesada por la permanencia de prácticas alimentarias propias de comunidades afrocolombianas. Conclusiones: las adaptaciones alimentarias son fundamentales para la permanencia de estudiantes migrantes en la Universidad. Estrategias institucionales como los servicios de alimentación son fundamentales en ese sentido.

Palabras clave: Migración, Socioantropología de la Alimentación, Culinaria, Interculturalidad, Educación.

Resumo

Introdução: o acesso limitado ao ensino superior nos departamentos periféricos da Colômbia, onde também se concentra a população racializada do país, obriga muitos jovens a migrar para as principais cidades para prosseguir os seus estudos profissionais.Essa migração gera mudanças alimentares fundamentais para adaptação, permanência e sucesso estudantil. **Objetivo:** descrever as mudanças e adaptações nas práticas alimentares de estudantes migrantes autoidentificados como afrodescendentes da Universidade de Antioquia.**Metodologia:** utilizou-se uma abordagem qualitativa e como método a etnografia focalizada. O que permitiu uma abordagem da alimentação dos estudantes a partir da sua experiência migratória. Foram realizadas pesquisas e entrevistas com nove alunos, que foram transcritas e codificadas para identificar as adaptações e mudanças que os alunos fizeram em sua alimentação após a migração. **Resultados**: identificou-se que a alimentação dos estudantes migrantes passa por etapas com diversas mudanças e adaptações alimentares. As principais mudanças foram nos horários das refeições e na inclusão de outros alimentos. Entre as estratégias adaptativas estavam práticas como reunir-se com conterrâneos para cozinhar, receber cestas básicas e inscrever-se no serviço de alimentação da universidade.**Discussão:** a progressão nas mudanças e adaptações alimentares não é linear e é atravessada pela permanência de práticas alimentares típicas das comunidades afro-colombianas. **Conclusões:** as adaptações alimentares são fundamentais para a permanência dos estudantes migrantes na Universidade. Estratégias institucionais como os serviços de alimentação são fundamentais nesse sentido.

Palavras-chave: Migração, Socioantropologia da Alimentação, Culinária, Interculturalidade, Educação.

Abstract

Introduction: Limited access to higher education in the peripheral departments of Colombia, where the most racialized people live, forces many young students to migrate in order to study their undergraduate degrees. This migration generates fundamental alimentary changes which are essential to their adaptation, permanency, and academic success. **Objective:** Describing the alimentary practices changes and adaptations among migrant students which identify themselves as afro-descendant in Medellín, Urabá, and Suroeste Campuses of the Universidad de Antioquia. **Methodology:** A qualitative approach, and focused ethnography as a method. This permitted the students to approach alimentation from their migratory background. Surveys, and interviews were conducted among nine students from diverse Colombian regions. These were transcripted, and codified in order to identify the adaptations, and alimentary changes of these students after migrating. **Results:** Multiple stages in students' alimentation where identified. Each one goes through different changes, and alimentary adaptations. The main changes were related to mealtime changes, and the inclusion of different food. Among the adaptive strategies, there were practices like joining with other peers to cook, the reception of aliment's entrustment, and registering on the universitary alimentation service. **Discussion:** The progression and adaptation of alimentary changes is not linear, and it is impeded by the permanency of their own personal alimentary practices as Afro-Colombian communities. **Conclusion:** Alimentary adaptations are fundamental to migrant students' academic permanency. Institutional strategies like alimentary services were fundamental in this aspect.

Keywords: Human Migrations, Social Anthropology of Food, Cooking, Cultural Competency, Education.

ISSN: 2718-8310

Introducción

Existen precedentes que indican que la alimentación es un factor que influye en la permanencia universitaria de los estudiantes provenientes de contextos diferentes a las ciudades donde realizan sus estudios. Estos cambios se dan según los momentos de la migración y pueden que generar consecuencias para la salud y éxito estudiantil (Ruiz, 2014; Yepes, 2017). El objetivo de este artículo es describir los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes que se autoreconocen como pertenecientes a comunidades negras, afrodescendiente, raizales o palenqueras, que participaron de la investigación Prácticas y cambios alimentarios en estudiantes migrantes matriculados en las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia.
El artículo empieza reflexionando sobre la multiculturalidad en Colombia y en como la desigualdad social del país se expresa en las pocas posibilidades de acceder a educación superior de calidad en las regiones periféricas del país, en las que, precisamente, concentra la población autoidentificada como negra, afrocolombiana, raizal o afrodescendiente. En ese primer apartado también se describe como la Universidad de Antioquia ha acogido la diversidad cultural del país a través de distintas políticas institucionales. En el siguiente apartado se explica la metodología utilizada, describiendo el tipo de estudio, su enfoque, las técnicas usadas y como se sistematizó y analizó la información. Después, en el apartado de resultados, se muestran las características de la alimentación de los estudiantes en sus lugares de origen y en su lugar de migración, resaltando las adaptaciones y cambios que se dieron. A continuación, en la discusión, se debate sobre los procesos de cambios alimentarios de los estudiantes, la influencia de la migración en la alimentación tradicional y las estrategias de adaptación, entre las que se encuentra la pertenencia al servicio de alimentación de la universidad.

Población afrocolombiana, desigualdad social y diversidad cultural en la Universidad de Antioquia

En Colombia, según en el censo realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE, 2019), de 48.258.494 personas, el 9,34% se autoreconocen como población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera (NARP) y 4,4% como población indígena. En el país, desde el año 1991 con la reforma constitucional, el Estado colombiano reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación. Dando paso a la formación de una ciudadanía diferenciada para la población afrodescendiente (Hurtado Gárces, 2016).

Es a partir de esa reforma constitucional que surge la ley 70 de 1993, cuyo propósito es establecimiento de mecanismos que protejan la identidad y los derechos de las comunidades negras de Colombia, para que gocen de igualdad de oportunidades que el resto de la población (Congreso de la República de Colombia, 1993:1). Pese a ello, como dice Arocha (1998), el reconocimiento de las identidades negras y afrocolombianas, en un sentido democrático y de ciudadanía plena, aun en la actualidad, sigue estando pendiente.

Muestra de ello es que, tanto en el censo del año 2005 como en el de 2018, se identificó que la población NARP sigue presentando condiciones de desigualdad con respecto a la población sin identidad étnica (Ministerio de Cultura de Colombia, 2010). Acorde a los datos del DANE (2019), en los territorios de estas comunidades la cobertura de acueducto es de 69.9%, mientras que a nivel nacional es de 86.4%; solo el 14.3% de la población NARP alcanza niveles de educación superior, mientras que la media nacional es de 18,8%; la pobreza multidimensional en esta población se encuentra en 30.6% y a nivel nacional en 19.6%.

Una consecuencia de esa desigualdad son los altos flujos de movilidad social, agudizados por el conflicto armado, que se dan desde los territorios de comunidades NARP de zonas periféricas del país hacia ciudades principales como Cali y Medellín. Las personas de estos territorios se desplazan o migran a estas ciudades huyendo de la guerra y en búsqueda de mejores condiciones de vida, oportunidades de trabajo y estudio, especialmente de educación superior (Comisión de la verdad, 2020).

Entre otras cosas, esta movilidad ha traído también la movilidad de las tradiciones alimentarias; "los migrantes y/o desplazados arriban a los nuevos espacios cargando consigo sus saberes culinarios que intentan reproducir como mecanismo de adaptación cultural, pero también como posibilidad económica de subsistencia" (Rojas, 2008: 272). De allí que, en este artículo se busque mostrar las transformaciones que la migración ha generado en la alimentación de estudiantes que se auto reconocen pertenecientes a comunidades NARP, mostrando que la alimentación opera como un enlace con el territorio y la identidad y es parte fundamental de la adaptación a los nuevos entornos y estilo de vida.

La superación de las desigualdades que generan este desplazamiento supone un reto en términos democráticos, políticos, económicos y sociales, que implica el reconocimiento de la igualdad desde la noción de ciudadanía, es decir desde la igualdad en garantía de derechos, pero a partir de la diferencia cultural. Sin embargo, como lo indican Viveros y Lesmes (2014), en Colombia se ha adoptado un enfoque que reconoce la diversidad cultural privilegiando aspectos étnicos y culturales por encima de la exclusión social. En el campo de la educación superior se han priorizado acciones en torno al acceso diferencial a la educación de las minorías étnicas y raciales sin problematizar a fondo que significa proteger la diversidad cultural (Viveros Vigoya & Lesmes Espinel, 2014).

En particular, la Universidad de Antioquia, mediante el acuerdo 236 de 2002, estipula acciones diferenciales para la admisión de las personas pertenecientes a población NARP e indígena, como el no pago de derechos de inscripción y competir por dos cupos especiales de ingreso a cada programa (Consejo Académico de la Universidad de, 2002). Pero, reconociendo que esto no es suficiente, en el último Plan de Desarrollo Institucional 2017-2027, esta universidad con unos 40.000 estudiantes, de los que casi un 10 % pertenecen a comunidades étnicas, se comprometió a reconocer, proteger y promover la diversidad cultural (Universidad de Antioquia, 2017).

ISSN: 2718-8310

Con el ánimo de proteger y promover la diversidad cultural, este artículo surge de un proyecto de investigación en el que se promueve la igualdad y el bienestar universitario a través del reconocimiento de las diferencias en el ámbito alimentario. Por eso, además de indagar por los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes autoidentificados como pertenecientes a comunidades NARP, de las sedes de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia, se indagó también por el Servicio de Alimentación Escolar (SAE), que atiende a aproximadamente 5.000 estudiantes, como espacio clave para reconocer y valorar las diferencias culturales y como una estrategia para promover el bienestar y permanencia estudiantil.

Metodología

En esta investigación se indagó por el fenómeno alimentario desde la perspectiva de la población estudiantil migrante de diversas etnias, matriculados en las Sedes y Seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. El trabajo se realizó desde una perspectiva epistemológica que permite la comprensión de la alimentación desde situaciones relacionales y cotidianas que van instaurando en los sujetos una dinámica alimentaria que involucra prácticas, comportamientos, concepciones y cambios respecto a la alimentación.

Dicha perspectiva procura comprender las interacciones sociales, haciendo uso de enfoques como el de la investigación cualitativa, desde la cual “el conocimiento es una producción social, un hecho colectivo” (De Souza M., 2003) y el acto alimentario y las situaciones que este conlleva son construcciones sociales a las que se les atribuyen significados, creencias, aspiraciones y valores compartidos por los sujetos en interacción.

En principio, se consideró a la etnografía focalizada como una posibilidad metodológica que permitiría un acercamiento integral a la alimentación y la comprensión de las prácticas, creencias, significados que en torno a esta tienen las y los estudiantes migrantes. Sin embargo, por las restricciones suscitadas a raíz del COVID-19 no fue posible la aplicación de técnicas mediadas por el contacto directo, por lo que los resultados acá expuestos se basan en la adaptación a encuestas, entrevista y observaciones mediadas por la virtualidad.

Técnicas de recolección de datos

La encuesta es una técnica que permite la recolección de información estandarizada y la descripción, no de las particularidades individuales, sino del grupo poblacional en la que se realiza (Behar, 2008). Para esta investigación se realizó una encuesta virtual autoadministrada que se envió a estudiantes pertenecientes al Servicio de Alimentación Escolar de la Universidad de Antioquia (SAE). La encuesta constó de 57 preguntas, la mayor parte de estas con opción de respuesta basada en la escala de Likert, las cuales se dividieron en segmentos

ISSN: 2718-8310

sobre: datos personales, alimentación en el lugar de origen, alimentación en el lugar de migración, servicio de alimentación.

Con el fin conocer a profundidad las experiencias de los estudiantes frente a la alimentación antes de la migración y durante esta, se realizaron entrevistas semiestructuradas donde se indagó por conductas, hábitos y prácticas alimentarias de los estudiantes migrantes a través de una entrevista. Esta técnica fue útil para los objetivos de la investigación ya que, como lo indica Behar, es una técnica que posibilita recolectar datos desde la propia perspectiva de los actores sociales a quienes se entrevista (Behar, 2008).

Población y muestra

Para la encuesta, del listado de 2051 estudiantes pertenecientes al Servicio de Alimentación Estudiantil de las Sedes Medellín, Urabá y Suroeste, para filtrar a estudiantes migrantes, se descartaron estudiantes nacidos en Medellín, el Valle de Aburrá o municipios cercanos a este (Sabaneta, Envigado, La Estrella, Itagüí, Caldas, Copacabana, Bello, Rionegro, Guarne, Marinilla, Santuario, El Retiro, La Ceja, El Carmen de Viboral, Barbosa). Además, se seleccionaron los estudiantes que cursaban del cuarto al décimo semestre, obteniendo una participación de 316 estudiantes de la Universidad de Antioquia de las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Andes, los cuales aceptaron participar libremente y diligenciar la encuesta.

Un 86,4% de los 316 estudiantes que realizaron la encuesta se autoidentificaron como "sin pertenencia étnica", el 5,7% como "indígena" y un 7,9% (25 estudiantes) como pertenecientes a comunidades NARP. De estos 25 se les realizó entrevista a nueve estudiantes.

Sistematización y procesamiento de datos

Las encuestas fueron analizadas en el programa Microsoft Excel versión 2021 (18.0), empleándose cálculos de proporciones y porcentajes. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas en texto para su análisis, realizando primero su codificación, identificando unidades con sentido, para luego proceder a categorizarlas, integrando los códigos en cuerpos o categorías teóricas. Los datos escritos fueron clasificados según categorías como hábitos y prácticas alimentarias, adquisición y acceso, cambios percibidos en estos por la migración, mecanismos para la permanencia de la alimentación tradicional, percepción del Servicio de Alimentación Escolar. Los datos de cada categoría fueron analizados según los aspectos en común y distintivos.

Resultados

Alimentación en el lugar de origen

Los municipios y departamentos de origen de los estudiantes migrantes encuestados y entrevistadas son: Apartadó y Arboletes -Antioquia, Lorica (Córdoba), Condoto y Pizarro (Chocó), Tumaco (Nariño), Florencia (Caquetá) y Saravena (Arauca). Entre las descripciones que dan de sus lugares de origen se resalta que son municipios con actividades económicas pesqueras y agropecuarias, en los que la alimentación es una parte fundamental de los lazos sociales.

> "Caquetá es totalmente diferente a Medellín, es un departamento muy al sur del país, muy cerca a la selva amazónica, entonces tiene esas características de ser más selvático, es decir, hay mayor biodiversidad de alimentos, mayor biodiversidad de animales y de culturas, pero también tiene esa característica de ser un poco menos desarrollado industrialmente entonces las carreteras están de menor calidad, hay muchísimas cosas que de pronto acá (en Florencia) no son tan fáciles de conseguir. Y, las condiciones climáticas son totalmente diferentes. Acá hace muchísimo calor, pero así mismo hay como muchas zonas verdes y muchos ríos donde las personas pueden ir a bañarse. Sin embargo, también extraño muchísimo el Chocó, el pacífico, porque mi familia es de allá, mis papás ambos son chocoanos, entonces, también siento una conexión especial con ese territorio, también me gusta mucho, he pasado mucho tiempo de mi vida allá, no he vivido allá, pero voy contantemente con mi familia en vacaciones. El Chocó tiene unas características más bien parecidas al Caquetá, también es un territorio muy selvático y un poco menos desarrollado industrialmente" (Entrevista a AM).

Se indica también que en estos municipios hay deficiencias en servicios públicos como agua potable y alcantarillado, las vías están en mal estado y el acceso a la educación es limitado, razón por la cual migran a otras ciudades: "No hay mucho acceso a la universidad […] entonces el estudiante que está allá [en Arboletes] se tiene que mover para otras partes. Para Montería o para Medellín o para Bogotá" (Entrevista a DD).

Los estudiantes vivían en estos municipios con sus familias, conformadas principalmente por padres, madres y hermanos. La adquisición de alimentos se hacía mayoritariamente mediante compra en plazas de mercado, graneros, tiendas y supermercados, pero también por producción para autoconsumo, por intercambio con otras familias o porque se adquiría a través de la recolección y pesca:

> "El vecino le pasa casi siempre a la mamá de uno o al papá y viceversa, de la casa mía le pasan a otras y así. La comida gira en torno a la familia, o sea, en torno de los vecinos. O cuando tú quieres comer un pescado sacado del mar, tú vas a un puente, compras tu nailon, compras tu anzuelo y vas y lo pescas. Del mar lo sacas, lo aliñas y te lo fritas y te compras un plátano que vale 500 pesos y te lo fritás" (Entrevista a ÓA).

ISSN: 2718-8310

Otros mecanismos que se identificaron para la adquisición de alimentos en los hogares fueron la recolección o las donaciones, como el caso del banano en Apartadó: "Algo característico de la región, de cualquier municipio aquí en Urabá, es el banano, que ese es el que más consumimos. A los que vivimos aquí se nos regala el rechazo, o sea, lo que no se exporta" (Entrevista a DR).

Frente a la alimentación familiar se encontró que la adquisición y preparación de los alimentos normalmente están a cargo de las madres con participación de las hijas. El desayuno y la comida de la noche se consumen de manera individual, dada la diversidad de horarios de estudio o trabajo de los miembros de la familia; el almuerzo, en cambio, se consume en familia.

Pese a la diversidad de municipios de origen de los y las estudiantes, muchos de los alimentos considerados indispensables coinciden en sus hogares, especialmente diversidad de plátanos y quesos: "También se come mucho queso costeño, plátano, patacones, banano, se consigue mucho guineo, plátano popocho, primitivo, se consigue papa china también" (Entrevista a DC). "Ya que la región es bananera, el banano es muy típico, se come con el queso, con el huevo, el arrocito" (Entrevista a YZ).

En los municipios de la región Pacífico aparecen también como alimentos indispensables, el coco, pescado, piangua, lulo chocoano, chontaduro y guayaba agria; en Saravena y Florencia aparecen frutas amazónicas como arazá, lulo amazónico, carambolo; ñame y suero de leche en la región del Urabá. De manera general, se identifican otros alimentos indispensables como granos (lentejas, frijoles, garbanzos), arroz, pasta, carne de pollo y de res.

Alimentación en el lugar de migración

Los municipios a los que llegaron las y los estudiantes entrevistados fueron Medellín y Apartadó. Algunos llegaron a vivir donde familiares (hermanas, tías) y otros llegaron a residencias estudiantiles. En cualquier caso, la migración trajo consigo no solo cambios en lo alimentario, que implicaban la responsabilidad de comprarlos y prepararlos, sino, como es de esperarse, cambios en el estilo de vida en general.

> "En Medellín no como tanto plátano como me gustaría. Como preferiría y como estaba acostumbrada. En Medellín no como tantas frutas como me gustaría, no hago tantos jugos como me gustaría, no preparo la mayoría de mis alimentos; como cosas más sencillas, si como mucha arepa con queso o con huevo. No tengo tanto acceso a queso costeño como me gusta y prefiero, allá [en Medellín] es más difícil de conseguir, más costoso. Muchas cosas cambiaron, por ejemplo, allá tomo muchísimo más café, consumo más leche, como más cerdo y más pollo y casi que podría decir que no consumo ni pescado ni carne de res. Como más por fuera de mi hogar, pues todos los almuerzos son por fuera de mi hogar y son alimentos que no son de mi

decisión, sino que son dados y tengo que consumirlos y muchas veces no son de mi preferencia" (Entrevista a AM).

Frente al consumo diario de alimentos, las y los estudiantes que llegaron a residencias relataron que dejaron de desayunar o de cenar y en cambio aumentaron el consumo de comidas rápidas, por estrés, horarios de clase y el poco tiempo para preparar los alimentos, lo que generó cambios en su peso corporal, tal como lo indica este fragmento: "Si, definitivamente subí de peso en lo que llevo viviendo en Medellín, debido a esos hábitos menos saludables, debido a que consumía más grasas y productos azucarados y procesados, menos frutas" (Entrevista a AM). No obstante, aquellos que llegaron a entornos familiares relatan un comportamiento alimentario más similar a su lugar de origen.

Los cambios alimentarios también se encontraron demarcados por la disponibilidad de alimentos y las posibilidades de acceder a estos. Frente a la primera, pese a la gran oferta alimentaria de Medellín y Apartadó, alimentos más regionales como algunos tipos de pescados, mariscos, chontaduro, arazá, son difíciles de conseguir:

"Uno sí extraña cosas respecto a lo alimentario de Caquetá, por ejemplo, muchas frutas, [como el] arazá o el chontaduro. El chontaduro digamos que se puede conseguir en Medellín, pero es muy costoso y es solo por temporadas" (Entrevista a AM).

"Lo que no encontraba en Medellín eran los mariscos, camarones, la jaiba, la piangua. El camarón allá en Medellín es súper-hiper-mega caro" (Entrevista a DC).

Frente al acceso, pese a la disponibilidad de los alimentos propios de sus territorios, su alto precio dificulta su consumo. A diferencia de sus lugares de origen, en los sitios de migración prevalece la compra y no el intercambio, la donación o la recolección: "la diferencia es que ya se tienen que comprar todos los alimentos en Medellín. Pero disponibles todos" (Entrevista a LM). Además, a los alimentos disponibles de sus regiones, no se les reconocen las mismas características de calidad: "A mí me encanta el queso, pero no el queso costeño de allá [Medellín], porque el que venden es un queso costeño súper salado, súper feo, sabe cómo hasta jabón" (Entrevista KO). "El [plátano] de acá es más rico, más blandito, más libre de químicos, el de allá [Medellín] se siente como todo artificial, sin sabor" (Entrevista DC).

Debido a estos cambios en la alimentación, las y los estudiantes instauran estrategias con las que buscan mantener una disponibilidad permanente de los alimentos y los lazos comunitarios y de intercambio. Una de esas estrategias son las encomiendas que son enviadas por las familias, bien sea por medio de personas que viajan o por transporte público terrestre y aéreo. En estas encomiendas se mandan alimentos como pescado, queso, frutas, incluso alimentos preparados como arroz con longaniza y queso, preparación propia de la región Pacífico. Una de las entrevistadas relata que: "Lo más típico que nos envíen desde acá [Saravena] es carne. […] La mandan en buses, de aquí se manda con el conductor que sale hasta Bucaramanga y el conductor de Bucaramanga lo manda hasta el terminal de Medellín" (Entrevista a LM).

Otras formas de permanencia de las prácticas alimentarias es la juntanza en torno a la comida. Mediante estas se convocan a varias personas migrantes de la misma región o municipio para cocinar, especialmente aquellos platos propios y cuyos ingredientes son caros en la ciudad: "Nosotros nos reunimos muchos y lo que hacemos es ir a una pesquera y comprar su pescado de mar y uno mismo hace su preparación, uno hace su buen encocado de pescado con su plátano y se lo come" (Entrevista a OA).

También reconocieron que ciertas preparaciones familiares como las sopas adquirieron gran valor durante la migración "A mí casi no me han gustado las sopas y el caldo. Entonces, ya después de llegar a Medellín, yo siempre le digo "mami, sírvame la sopa". Ya me acostumbré a la sopa, aunque sea en una cantidad pequeña, yo creo que es como por el hecho de extrañarla" (Entrevista a DC).

Así mismo, estos estudiantes también instauran cambios adaptativos como la inclusión de alimentos propios de los sitios de llegada y disfrutar de algunos que antes de la migración no se tenían en buena consideración; en este caso sumaron a sus dietas, alimentos como la arepa blanca, el chicharrón y las ensaladas.

> "La arepa blanca, precocida, esa que viene ya hecha, blanca de maíz, era algo nuevo para mí, no era algo que consumiéramos en el hogar, no era algo que yo prefiriera, no me gustaba, no era mi preferencia y no se consumía en mi hogar y ahora la he involucrada o agregado a mis alimentos y la traje a mi hogar y se ha involucrado en la alimentación de mi hogar. (...) El chicharrón, yo no conocía el chicharrón antes de salir de aquí, es decir, yo conocí el chicharrón a los 17 años en Medellín, no puedo decir que se haya agregado a mi alimentación constante pero si es algo, que conocí y me gustó y era algo que yo no conocía y que veo constantemente en Medellín (...) Los fríjoles, para mi cualquier leguminosa era igual, para mí era igual comer frijoles, que comer lentejas que comer garbanzos o arvejas… pero en Medellín he notado y me ha tocado digamos consumirlo con frecuencia y he notado que le dan muchísima más importancia, entonces como que uno los tiene más presente, todavía no entiendo que tiene de diferente a las demás leguminosas pero digamos que lo tengo más presente en mi memoria porque me ha tocado consumirlo muchísimo más y he visto que las personas lo prefieren mucho"(Entrevista a AM).

Otro de los cambios alimentario más significativos fue la pertenencia al Servicio de Alimentación Estudiantil (SAE). En las entrevistas se reportó cómo la posibilidad de almorzar en la universidad fue crucial para la adaptación a la nueva vida, tanto por las facilidades alimentarias como por las posibilidades de interacción con otros estudiantes, muchos también migrantes. En algunos casos el almuerzo en el SAE se convirtió en la única comida 'completa' consumida durante el día. También se encontró que almorzar allí facilitó los tiempos de estudio y la incorporación de otros alimentos, especialmente las verduras:

ISSN: 2718-8310

> "A mí me parece que el servicio de alimentación es importantísimo porque en un momento a mí me salvó la patria. Me salvó de pronto de no tener una alimentación tan adecuada, de no tener dinero para comprar el almuerzo en la Universidad y no tener tiempo para preparar los alimentos en la casa o no tuve la posibilidad de preparar una alimentación completa en la casa" (Entrevista AM).

Las principales razones por las que los participantes usan el servicio de alimentación, de acuerdo con las respuestas de las encuestas: un 55,8% son por "limitación tanto de tiempo para preparar alimentos como de recursos económicos", un 38,5% por "limitación de recursos económicos", y un 4,4% lo atribuyen a una "limitación de tiempo para preparar alimentos". Así de manera descriptiva, ellos manifiestan razones como:

- "Todas las anteriores y porque vivo solo en esta ciudad y yo debo conseguir mi propio dinero para costear la Universidad y mis necesidades".
- "La comida se daña".
- "Mi familia es de escaso poder adquisitivo y vivo solo en la ciudad".
- "Limitación de tiempo y beneficio obtenido".

Respecto a los alimentos preferidos por los estudiantes del SAE autoidentificados como pertenecientes a comunidades NARP, en las respuestas de las encuestas están:

- Carnes de cerdo, res, pollo y pescado. Entre las preparaciones que más gustan de cerdo y res están los guisados, a la plancha, en rollos, molida. Las partes del pollo que más gustan son el muslo, pechuga, en preparaciones como desmechado y guisado.
- Sopas de verduras, crema de champiñones, mondongo, guineo, sopa de frijoles.
- Postres de arroz con leche, tortas de plátano.
- Otras preparaciones que gustan son: ensaladas, arroz con pollo, salchichas.

Las principales preparaciones del SAE rechazadas son:

- Carnes de hamburguesa, albóndigas, tortillas de pollo, chicharrón.
- Ensaladas de cidra, zanahoria, brócoli.
- Sopas de apio y coliflor.
- Frijoles, pastas y jugos azucarados de bolsa.

Frente a aspectos por mejorar del SAE los estudiantes manifestaron sugerencias en torno a la incorporación de alimentos y preparaciones regionales con pescado, queso, coco: “La sugerencia sería esa, agregar preparaciones de otras regiones de Colombia, al menos una vez al mes agregar otro tipo de cosas” (Entrevista a AM).

Discusión

La alimentación de las comunidades NARP es el reflejo de las condiciones particulares que se han construido en ese marco histórico generado entre la esclavización y la actualidad, en el que se entrecruzaron las costumbres agrícolas y alimentarias traídas del continente africano y europeo y las encontradas en América. Dado que en el Nuevo Reino de Granada los esclavizados se destinaban, especialmente, al trabajo en minas en el Chocó, desde el siglo XVII hasta mediados del XVIII estos fueron abastecidos alimentariamente por el trabajo indígena que les proveía de raciones de plátanos, maíz y, en ocasiones, de carne (Maya R., 1997). En torno a estos enclaves mineros se generó un gran mercado de cerdos, por lo que es imposible desvincular, también en la actualidad, la importancia del cerdo en la alimentación del pacífico. Así mismo, se señala que el plátano (en sus variedades) fue y es, un alimento indispensable para las poblaciones negras (Jiménez, 1998).

En esta investigación se reiteró que alimentos como plátano, cerdo y pescado, en sus distintas formas de preparación, son fundamentales en la cocina de los estudiantes que se autoreconocen como de comunidades NARP. Estos alimentos aparecen en todos los tiempos de comida y combinados entre sí, por ejemplo, al desayuno el banano cocido o frito con queso; el pescado o cerdo fritos, cocidos, asados, que se usan para cualquiera de las comidas principales, especialmente para el desayuno o el almuerzo. También, alimentos como el queso, propio del mestizaje alimentario, está presente como acompañante o ingrediente principal en preparaciones como sopas, guisos, arroz, pastas.

Además, se identificaron sabores asociados a los territorios, como las yerbas de azotea (cilantro cimarrón, chilangua, etc.) frutas como el coco, arazá, lulo chocoano, borojó, guayaba agria, chontaduro. Y sabores propios de esos alimentos, como el del queso costeño del Chocó. Estos alimentos son los mismos que otras investigaciones sobre tradiciones y patrimonio culinario han mostrado como impronta de la cocina afrocolombiana, negra, palenquera y raizal(Albán Achinte, 2008; Gómez Correa, 2016; Ministerio de Cultura, 2016; Patiño Ossa, 2007).

Estos alimentos en conjunto dan consistencia a la cocina afrocolombiana como un rasgo distintivo que, a su vez, posibilita el intercambio con otros. En palabras de Adolfo Albán, “esta comida tiene la capacidad para reproducirse en contextos diversos al tiempo que posibilita intercambios que van enriqueciendo la gastronomía nacional”(Albán Achinte, 2008: 273). Esa capacidad plástica de la alimentación también se vio reflejada en los hallazgos de esta investigación al constatar las transformaciones, cambios y permanencias que las y los estudiantes afrocolombianos han tenido respecto a esta.

Los cambios alimentarios presentados en los estudiantes se podrían clasificar en dos etapas que, aunque guardan una congruencia temporal, no son lineales. En la primera,

correspondiente con los primeros meses/semestres en el nuevo lugar de residencia, se presentan cambios en el estilo de vida y en la cotidianidad que se ven reflejados en la alimentación. Durante esa etapa es frecuente el salto de comidas, el alto consumo de comidas rápidas y comidas fuera de casa y, en algunos casos, el aumento de peso corporal. En otras investigaciones se ha encontrado que en esos primeros semestres los estudiantes migrantes tienden a aumentar su índice de masa corporal (Peña K.; Lizzie; Cano C., Andrea; Burguete R., Adriana; Castro E., Leticia; León L., Marison; Castellanos R., 2009).

En una segunda fase, en la que hay un mayor acomodamiento al nuevo lugar de residencia y a la nueva cotidianidad, los estudiantes generan estrategias de adaptación que les permite tener una alimentación más estructurada. Establecen tiempos de comida, disminuyen el consumo de comidas rápidas, incorporan otros alimentos y, a la vez, encuentran formas de mantener su alimentación tradicional, mediante el uso de encomiendas, la compra de alimentos en sitios como la Plaza Minorista de Medellín que ofrecen mejores precios y juntanzas con otras personas en torno a preparaciones como encocado de camarones y sancocho de pescado, entre otras; además, en esta etapa también aparece la incorporación al servicio de alimentación universitario.

De esta manera, la alimentación opera como un vínculo con el territorio y los lazos sociales dejados, a partir de los que se construyen en el nuevo lugar de residencia. Lo que facilita que, como parte del proceso de migrar, se genere un “sentido vital que recrea recuerdos y significados del pasado, pero que paradójicamente crea la condición de posibilidad de nuevas formas creativas de estrategias de supervivencia, apelando a los saberes y prácticas que suponía la vida en los territorios de origen”(Gómez Correa, 2016:230).

Las características de las anteriores etapas se corresponden con las encontradas en la investigación de María Holguín, en las que se les identifica como de transición y migratoria (Holguin M., 2018). Otras investigaciones como la de Maritsabel Ruiz, nombran a estas etapas como tendencias alimentarias. Una primera es la tendencia a consumir comidas rápidas, una segunda a consumir alimentos en restaurantes y una tercera a preparar y consumir alimentos en casa (Ruiz, 2014). La diferencia con los hallazgos de estas investigaciones es que en esta no se encontró que los estudiantes consumieran comidas propias de sus territorios por fuera del hogar, principalmente por el alto precio de estas y la falta de dinero.

En términos de salud, esta investigación evidenció que, los cambios alimentarios fueron percibidos por los estudiantes también en sus cuerpos y estado de salud. Estos notaron cambios en su peso corporal, especialmente aumento de peso, aparición de acné, pérdida o aumento del apetito, dolores de cabeza, etc. En otras investigaciones también se encontró que la migración estudiantil no solo puede favorecer problemas de malnutrición, sino que podría llegar a intensificar condiciones como el estrés o la depresión que genera el mismo proceso migratorio (Ruiz, 2014).

La relación entre alimentación y permanencia estudiantil en educación superior no es un tema muy tratado. Sin embargo, hay estudios, como el realizado en la Universidad de Caldas, en el que la alimentación universitaria se reconoce como una estrategia útil para prevenir la deserción, con un impacto favorable del 59% (Gartiner I., María L; Gallego G., 2015). En ese sentido, en este estudio también se encontró que la pertenencia al SAE resultó fundamental para el proceso de adaptación, cuidado de la salud y permanencia estudiantil. La pertenencia a este facilitó el acceso a una alimentación saludable, adecuada y permitió un uso del tiempo distinto, en el que se cedía espacio a las responsabilidades académicas.

En otros estudios en población escolar no universitaria, se muestra que la alimentación en entornos educativos también debe ser revisada en su adecuación cultural, pues "los cambios en la cultura culinaria, resultado de cambios en el hábitat, y la pobreza material, acentúan el desarraigo y hacen la población más vulnerable" (Angarita Ossa et al., 2020: 15). En ese sentido, este estudio mostró que es conveniente la inclusión de alimentos y preparaciones más diversos en los menús del SAE, que reflejen la diversidad alimentaria del país y que permitan la incorporación de estos como parte de los encuentros posibles en una institución educativa en la que habita población diversa. Esto puede ser un elemento importante para las apuestas que tiene Colombia como un país diverso en políticas multiculturales, especialmente centradas en la educación.

Conclusiones

En esta investigación se constató que las y los estudiantes migrantes se ven enfrentados a distintos cambios que son atravesados y atraviesan lo alimentario. Dichos cambios pueden agruparse en dos fases: una inicial en la que hay saltos de comidas, aumento del consumo de comidas rápidas, cambios de peso; y una segunda, en la que se estabiliza el consumo de alimentos a través de estrategias de adaptación, como encontrar dónde comprar alimentos de sus regiones, juntarse con pares para prepararlos e incorporarse al servicio de alimentación.

Los servicios de alimentación universitaria son una estrategia óptima para la adaptación a la migración y la permanencia estudiantil. Este estudio mostró que la pertenencia a este propició la incorporación de alimentos considerados saludables y la generación de lazos sociales con otros estudiantes.

En el contexto de universidades multiculturales e inclusivas, es propicio que estos servicios alimentarios incorporen alimentos y preparaciones de las regiones de donde provienen sus estudiantes, no solo como una oportunidad para que los estudiantes migrantes se sientan acogidos, sino para que, en general, los estudiantes, reconozcan e incorporen como propia la diversidad alimentaria del país.

Finalmente, se concluye que, pese a que Colombia es un país que se define como multicultural y diverso, poco ha avanzado en la construcción de una ciudadanía que reconozca

la diferencia. Las condiciones de desigualdad económica y social en que viven las poblaciones étnica, racial y culturalmente diferenciadas, evidenciadas en la migración estudiantil, muestran que las políticas que buscan atender la diversidad y la multiculturalidad deben enfatizar más en las condiciones estructurales de la desigualdad.

Consideraciones éticas

El estudio se enmarcó en la Resolución 008430 de 1993 del Ministerio de Salud por el cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en Salud en Colombia, en los principios éticos de la resolución 13437 del Ministerio de Salud de Colombia, en la Declaración de Helsinki, el código de Nuremberg y el Informe de Belmont de 1979.

La investigación obtuvo aval de bioética expedido por el Comité de la Sede de Investigaciones Universitarias (SIU), en el acta de aprobación: 20-76-903 del 17 de junio de 2020. La participación en la investigación fue voluntaria. Antes de diligenciar la encuesta o realizar la entrevista se le dio a conocer a los estudiantes el consentimiento informado en el que se les especificaba el objetivo de la investigación y de la encuesta, confidencialidad y anonimato de los datos, uso exclusivo de estos para los fines de la investigación.

Conflicto de intereses

Este artículo surge de la investigación prácticas y cambios alimentarios en estudiantes migrantes matriculados en las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. Financiada por la convocatoria temática de la Universidad de Antioquia 2020. Las autoras declaran no tener ningún conflicto de interés.

Referencias

Albán Achinte, A. (2008). Sazones, olores, colores, sabores y saberes de la gastronomía afrocolombiana, negra y raizal. In U. del Cauca (Ed.), *Cátedra de estudios Afrocolombianos* (Colección, pp. 270–282).

Angarita Ossa, J., Valencia Rengifo, J. J., Escobar Rivera, E. M., Castellanos Peñalosa, J. C., Aguirre Santafé, R. E., Avellaneda, L. A., & Catalin (2020). Comida de niños y niñas, gustos de grandes: La importancia de un menú diferencial para la primera infancia afrodescendiente de Cali. Repositorio Institucional del SENA. Recuperado de (https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7123?locale-attribute=en)

Arocha, J. (1998). La inclusión de los afrocolombianos ¿meta inalcanzable? In Instituto

Colombiano de Cultura Hispánica (Ed.), *Geografía humana de Colombia. Los afrocolombianos.* (pp. 339–396).

Behar, D. (2008). *Metodología de la investigación* (Shalom (ed.)).

Congreso de la República de Colombia (1993). Ley 70 de 1993.

Consejo Académico de la Universidad de. (2002). Acuerdo Académico 236 de 2002. Régimen de admisión para aspirantes nuevos a los programas de pregrado. (53). Retrieved from http://cort.as/-Ixa4

Comisión de la verdad. 2020. "El Racismo y La Discriminación Intensificaron La Violencia En Contra Del Pueblo Negro - Comisión de La Verdad Colombia." .

De Souza M., M. C. (2003). *Investigación social. Teoría, método y creatividad.* (Lugar Editorial (ed.)).

D ANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). (2019). Población Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera. *Resultados Del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018*. https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-etnicos/presentacion-grupos-etnicos-poblacion-NARP-2019.pdf

DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). (2018). Autorreconocimiento étnico. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/enfoque-diferencial-e-interseccional/autorreconocimiento-etnico#:~:text=Entre%20el%20Censo%20General%202005,que%20se%20autorreconocieron%20como%20ind%C3%ADgenas.

Gartiner I., María L; Gallego G., C. (2015). *La deserción estudiantil en la Universidad de Caldas: sus características, factores determinantes y el impacto de las estrategias institucionales de prevención.* https://revistas.utp.ac.pa/index.php/clabes/article/view/1108/1131

Gómez Correa, M. M. (2016). Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín. *Trabajo Social*, *18*(impreso), 123–4986.

Holguin M., M. J. (2018). *Alimentación en Estudiantes en condición de migración estudiantil interna en Bogotá* (U. de los Andes (ed.)).

Hurtado Gárces, R. A. (2016). *Disputas y tensiones sobre ciudadanía y multiculturalismo en Colombia: El Proceso de Comunidades*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO.

ISSN: 2718-8310

Jimenéz, O. (1998). LA CONQUISTA DEL ESTOMAGO: Viandas, Vituallas y Ración Negra siglos XVII-XVIII. In I. C. de A. e Historia (Ed.), *Geografía humana de Colombia: los afrocolombianos - Tomo VI*. https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2754

Maya R., L. A. (1997). Demografía histórica de la trata por Cartagena 1533-1810. In Instituto Colombiano de Cultura Hispánica (Ed.), *Geografía humana de Colombia. Los Afrocolombianos*.

Ministerio de Cultura. (2016). *Biodiversidad, cocina e identidad en el pacífico colombiano* (Ministerio de Cultura (ed.)).

Ministerio de Cultura de Colombia. (2010). *Afrocolombianos, población con huellas de africanía* (Issue 2000). https://mng.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/comunidades-negras-afrocolombianas-raizales-y-palenqueras/Documents/Caracterización comunidades negras y afrocolombianas.pdf

Patiño Ossa, G. (2007). Fogón De Negros Cocina Y Cultura Región Latinoamericana. *Convenio Andrés Bello*, 143.

Peña K.; Lizzie; Cano C., Andrea; Burguete R., Adriana; Castro E., Leticia; León L., Marison; Castellanos R., A. (2009). Efectos atribuibles a la procedencia de estudiantes universitarios sobre su estado nutricional_ foráneos y locales. *Nutrición Clínina y Dietética Hospitalaria*, *29*, 40–45.

Ruiz, M. (2014). *Prácticas alimentarias de estudiantes universitarios que viven en condición de migración estudiantil interna en la cuidad de Bogotá D.C.* [Pontificia Universidad Javeriana]. https://doi.org/https://doi.org/10.11144/Javeriana.10554.16705

Universidad de Antioquia. (2017). *Plan de Desarrollo 2017-2027. Una universidad solidaria, comprometida con la vida, la equidad y la diversidad, con visión global y pertinente frente a los retos de la sociedad*. https://appvicedoce.udea.edu.co/files/planes/PDI_2017_2027.pdf

Viveros, M., & Lesmes, S. (2014). Cuestiones raciales y construcción de Nación en tiempos de multiculturalismo. *Universitas Humanística*, *77*(77). https://doi.org/10.11144/javeriana.uh77.cryc

Yepes, T. (2017). Cocinando la coca saludable en la U. *Congresos CLABES*, *7*. https://revistas.utp.ac.pa/index.php/clabes/article/view/1598

Luz Marina Arboleda Montoya

Email: marina.arboleda@udea.edu.co

Número de registro ORCID: https://orcid.org/0000-0002-9210-3538

Docente asociada de la Universidad de Antioquia en la Escuela de Nutrición y Dietética; es nutricionista dietista, especialista en Promoción de la Salud, magíster en Salud Púbica y doctora en Ciencias Sociales. Coordina el Grupo de Investigación de Socioantropología de la Alimentación, en el marco del cual ha desarrollado un gran número de investigaciones sobre alimentación y cultura con enfoque de género, diversidad y sostenibilidad ambiental.

Yury Marcela Ocampo Buitrago

Email: yury.ocampo@udea.edu.co

Número de registro ORCID: https://orcid.org/0000-0002-0747-1054

Docente de la Universidad de Antioquia en la Escuela de Nutrición y Dietética; es nutricionista dietista, especialista en Políticas Públicas, magíster en Antropología. Con experiencia profesional, académica e investigativa sobre alimentación con perspectiva intercultural, de género y sostenibilidad ambiental.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

CONSUMO DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES

CONSUMO DE ADOÇANTES EM PARTICIPANTES DE HORTAS COMUNITÁRIAS URBANAS COM UMA ABORDAGEM AGROECOLÓGICA NA ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES

CONSUMPTION OF SWEETENERS IN PARTICIPANTS OF URBAN COMMUNITY GARDENS WITH AN AGROECOLOGICAL APPROACH IN THE METROPOLITAN AREA OF BUENOS AIRES

Guerrero G.
Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Universidad Nacional de Lanús
guillerminague@gmail.com

Pisarra F.
Universidad Nacional de Lanús
florpisarra@gmail.com

Suarez A.
Universidad Nacional de Lanús
agustinasuarez3005@gmail.com

Resumen

En Argentina la situación nutricional se encuentra atravesada por la convivencia de dos situaciones de salud, por el aumento de la obesidad y el sobrepeso y la presencia de desnutrición crónica y anemia. Este mosaico epidemiológico donde conviven enfermedades por exceso y por déficit es característico de esta región donde prevalecen las desigualdades sociales. En este sentido, las huertas urbanas y comunitarias permiten mejorar la seguridad alimentaria y económica, la nutrición y salud de sus colaboradores. La participación en huertas urbanas y comunitarias se constituye en un dispositivo que contribuye a la salud integral de las personas que participan en ellas. Se propuso como objetivo explorar el consumo y usos de endulzantes

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

en esta población, con particular interés en la Stevia, un endulzante natural acalórico que puede ser cultivado en el área bonaerense. Para ello se realizó una encuesta autoadministrada a 47 personas que participan de huertas comunitarias agroecológicas en el área metropolitana de Buenos Aires, durante junio de 2023. El consumo de endulzantes -en general-, se caracteriza por la elección de opciones menos industrializadas, siendo importante el uso de Stevia en hojas, en diferentes preparaciones y bebidas. Se propone que la participación en estos espacios comunitarios se relaciona con consumos alimentarios más naturales y sostenibles.

Palabras clave: Stevia, Endulzantes, Huertas, Agroecología, Soberanía.

Resumo

A situação nutricional na Argentina é marcada pela coexistência de duas situações de saúde: o aumento da obesidade e do sobrepeso e a presença de desnutrição crônica e anemia. Esse mosaico epidemiológico em que coexistem doenças de excesso e de déficit é característico dessa região onde prevalecem as desigualdades sociais. Nesse sentido, as hortas urbanas e comunitárias ajudam a melhorar a segurança alimentar e econômica, a nutrição e a saúde de seus colaboradores. A participação em hortas urbanas e comunitárias é um dispositivo que contribui para a saúde geral das pessoas que participam delas. O objetivo deste estudo foi explorar o consumo e o uso de adoçantes nessa população, com interesse especial na Stevia, um adoçante natural que pode ser cultivado na região de Buenos Aires. Para isso, foi realizada uma pesquisa autoadministrada entre 47 pessoas que participam de hortas comunitárias agroecológicas na área metropolitana de Buenos Aires, durante junho de 2023. O consumo de adoçantes - em geral - é caracterizado pela escolha de opções menos industrializadas, sendo importante o uso de folhas de Stevia em diferentes preparações e bebidas. Propõe-se que a participação nesses espaços comunitários esteja relacionada a um consumo de alimentos mais natural e sustentável.

Palavras-chave: Stevia, Adoçantes, Hortas, Agroecologia, Soberania.

Summary

In Argentina, the nutritional situation is crossed by the coexistence of two health situations, the increase of obesity and overweight and the presence of chronic malnutrition and anemia. This epidemiological mosaic where excess and deficit diseases coexist is characteristic of this region where social inequalities prevail. In this sense, urban and community gardens help to improve food and economic security, nutrition and health of their collaborators. Participation in urban and community gardens is a device that contributes to the integral health of the people who participate in them. The objective of this study was to explore the consumption and use of sweeteners in this population, with particular interest in Stevia, a natural sweetener that can be cultivated in the Buenos Aires area. For this purpose, a self-administered survey was conducted

ISSN: 2718-8310

among 47 people participating in agroecological community gardens in the metropolitan area of Buenos Aires, during June 2023. The consumption of sweeteners -in general-, is characterized by the choice of less industrialized options, being important the use of Stevia in leaves, in different preparations and beverages. It is proposed that participation in these community spaces is related to more natural and sustainable food consumption.

Key words: Stevia, Sweeteners, Vegetable gardens, Agroecology, Sovereignty.

Introducción

En materia de situación epidemiológica nutricional América Latina se encuentra atravesada por una doble carga de malnutrición, donde el sobrepeso y la obesidad convive con el retraso crónico de crecimiento y la anemia (Rivera et al., 2014). Argentina, no es ajena a esta situación. En el año 2019 se presentaron los datos relevados en la 2da. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) (Ministerio de Salud, 2019). En menores de 5 años la proporción de baja talla a nivel nacional fue de 7,9% y el exceso de peso presentó un porcentaje mayor, 13,6%. Luego, tanto en niños, niñas y adolescentes como en la población adulta la prevalencia de exceso de peso estuvo representada en más del 40%. Los datos aportados por la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2019), reflejaron la reducción de la realización de actividad física y el aumento desde 2005 de la prevalencia de diabetes, glucemias elevadas y el exceso de peso (representado por el sobrepeso y la obesidad).

La situación de salud pública actual descrita anteriormente es producto de la transición epidemiológica, demográfica, económica y nutricional desarrollada en Argentina y el mundo. La transición epidemiológica fue atravesando diferentes momentos y gestándose de manera desigual en las poblaciones. La influencia de factores sociales, económicos, ambientales y sociales condicionaron la intensidad y ritmo (Omran, 2005). Argentina, tanto como América Latina, Asia y África, considerados lugares con niveles de ingresos medios o medio bajos, poseen un modelo de transición epidemiológica intermedia (Omran, 2005). Enfrentan problemas de malnutrición y de enfermedades transmisibles, con rápido incremento de las crónicas y expansión de las emergentes (Omran, 2005). McMichael (2000) plantea que a pesar de los beneficios que el proceso de urbanización introdujo en las sociedades, como el incremento en el acceso a la atención de la salud, la educación y los servicios sociales, el entorno urbano afectaría negativamente la salud de las personas por diferentes vías. El pasaje del campo a la ciudad desencadenó un rápido proceso de urbanización con crecimiento sostenido de la población y con la incorporación de la industrialización varias modificaciones se dieron en el estilo de vida de las personas. Esto llevó a cambios cuantitativos y cualitativos en la dieta dando lugar a un proceso de transición nutricional (Organización Mundial de la Salud -OMS-, 2003). Se comenzaron a producir alimentos y comidas con mayor densidad energética (aumento de grasa, en su mayoría de origen animal, y azúcar añadido), lo cual se asoció a una disminución en la ingesta de carbohidratos complejos y fibra, y la reducción de frutas y verduras, junto a un aumento de la oferta de productos ultraprocesados (PUP). Por lo que se trata de un proceso complejo que se ve afectado por fenómenos del campo de la salud, marco contextuales, socioeconómicos y socioculturales. Estos factores sumados a los cambios producidos en la sociedad en relación a las formas de trabajo, al consumo de tabaco, la inactividad física, la disminución del tiempo al aire libre en actividades recreativas y el uso nocivo del alcohol (OMS, 2010; Zapata et al. 2016), generaron el aumento de la prevalencia de las enfermedades no transmisibles (ENT).

Otra vía de afección de la salud la constituye el entorno físico urbano, que abarca principalmente los peligros microbiológicos y fisicoquímicos, vinculados a la contaminación

del aire, el agua y el suelo. Por otro lado, se destaca el impacto a gran escala que las ciudades tienen en el medio ambiente, vinculado al cambio climático y a la pérdida de los recursos naturales, lo que provoca efectos a largo plazo en la salud. Cabe destacar que dichas problemáticas se distribuyen desigualmente en la población, ya que la urbanización también da lugar a pobreza e inequidades, siendo las personas de menores recursos quienes se encuentran más vulnerables a que su salud se vea afectada (McMichael, 2000).

Los problemas epidemiológicos encuentran sus causas en las desigualdades sociales, en el ambiente, en el acceso a los alimentos, a la salud, a la educación, al agua segura, a una vivienda digna, entre otros. Es en estos conjuntos poblacionales con derechos vulnerados, con menor nivel socioeconómico y educativo, donde las enfermedades por exceso conviven fuertemente con el déficit (Pasca y Pasca, 2011). En este sentido, coexisten la escasez con la opulencia, el déficit con el exceso; evidenciándose diferentes matices a nivel poblacional, familiar e individual (Pasca y Pasca, 2011). La vinculación del contexto epidemiológico con el acto alimentario da cuenta de la crisis en el sistema de normas que regulan las prácticas alimentarias, la modificación de las relaciones sociales, la teoría del gen ahorrador y el incremento en la disponibilidad PUP (Aguirre, 2011).

Esta situación ha hecho que surjan otras formas de consumo que responden a modos de producción más sanos, seguros y justos, donde algunos grupos poblacionales muestran interés por prácticas alimentarias de menor impacto ambiental según el origen y/o formas de producción y comercialización de los mismos, entre otros (Freidin, 2016).

En este sentido, la agroecología se propone como alternativa para la producción de alimentos con enfoque ecológico y sustentable. Sarandón et al. (2006) la define como aquella que cubre las necesidades alimenticias, socioeconómicas y culturales de la comunidad pero además, se encuentra dentro de los límites establecidos para el correcto funcionamiento del agroecosistema. El objetivo es lograr la sustentabilidad de los agroecosistemas por medio de diversas tecnologías y prácticas, buscando replicar los procesos que ocurren en la naturaleza, a través del manejo y combinación de los distintos componentes, los cuales se complementan y potencian entre sí, promoviendo la biodiversidad, permitiendo mantener la fertilidad de los suelos y el control de las plagas que pudieran afectar los cultivos (Altieri et al., 2002).

Los sistemas de producción agroecológica, proponen mediante la aplicación de procesos naturales una mayor eficiencia en el uso de los recursos, con principios basados en la diversidad y complementariedad de los cultivos en tiempo y espacio (Altieri y Nicholls, 2012). Permiten obtener alimentos seguros, aplicando técnicas sencillas e implican una postura política crítica a la forma de producción y consumo de los alimentos, ante la industrialización de la agricultura (Muzlera, 2020).

En el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) han ido surgiendo diferentes espacios de huerta urbana, comunitaria y con enfoque agroecológico, constituyéndose en dispositivos que vinculan a la comunidad y convocan a la participación social en la producción de alimentos a las personas que participan en ellas.

Existe evidencia de que experiencias de agricultura urbana agroecológica contribuyen positivamente en la promoción de la salud entre los sujetos participantes, así como en el desarrollo de habilidades vinculadas a la seguridad alimentaria, salud, sociabilidad, medioambiente, prácticas agrícolas y al fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables, debido al acceso a diversos alimentos frescos, el intercambio de saberes, y el conocimiento de nuevas especies comestibles (Ribeiro et al., 2015).

Desde el "Programa de Alimentación, Comunidad y Huerta Agroecológica" (PACHA) de la Universidad Nacional de Lanús, se han desarrollado desde 2016 diferentes proyectos de investigación y extensión universitaria con relación al cultivo, uso y formulación de productos en base a *Stevia rebaudiana* (Bertoni) -Stevia-, como un endulzante natural no nutritivo, con potencialidad para el reemplazo del azúcar y edulcorantes artificiales.

La Stevia es un arbusto originario del sudeste de Brasil y Paraguay, cuyas hojas acalóricas han sido utilizadas como endulzante desde tiempos ancestrales. Esta planta contiene principios activos responsables del gusto dulce, esteviósido y rebaudiósido, y sustancias bioactivas como terpenos y flavonoides (Durán et. al, 2012). Estas cualidades explican sus efectos sobre la prevención y tratamiento de las enfermedades por exceso (Martínez, 2015; Carrera-Lanestosa et al., 2017). Además, por su capacidad de ser cultivada en regiones que no son las de origen (Wallinger et al., 2019), posibilita el acceso de las familias a un endulzante disminuyendo la compra de alimentos, favoreciendo la economía del hogar.

En base a lo anteriormente expuesto, el objetivo de este trabajo es explorar y describir si la participación en experiencias de cultivos agroecológicos urbanos incide en el consumo de endulzantes en general y de Stevia en particular.

Metodología

Se realizó un estudio descriptivo y transversal con participantes de huertas comunitarias y agroecológicas del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), seleccionados por conveniencia, a quienes se aplicó un cuestionario autoadministrado online (CAWI) (20-25 minutos de duración), en junio del año 2023. Se indagaron variables sociodemográficas, hábitos y prácticas relacionadas con la alimentación, la salud, el uso y consumo de endulzantes, con foco en la Stevia. Se preguntó sobre conocimiento y uso de endulzantes en general, conocimiento y consumo de distintas formas de presentación de Stevia y valoración de la misma. En este último punto, se evaluaron características sensoriales (gusto dulce, metálico y aromático), características tecnológicas (natural/artificial) y nutricionales en una escala de 5 puntos, anclada en los extremos.

Se utilizó el software Survey Monkey PREMIER individual para la recolección, y Microsoft Excel versión 2019 para el procesamiento y análisis de los datos. Los resultados se presentan como frecuencia absoluta y porcentual.

Resultados y Discusión

Se relevaron datos de 47 participantes voluntarios de 7 huertas urbanas, comunitarias y agroecológicas, ubicadas en el AMBA.

La edad de los participantes estuvo comprendida entre 20 y 86 años. El 83% de los encuestados fueron adultos y el 17% adultos mayores. El 60% se auto-percibió mujer, el 32% varón, el 4% no binario, y el restante 4% prefirió no responder. En cuanto al nivel de instrucción, el 92% tenía secundario completo o superior. Estos resultados académicos concuerdan con lo encontrado por Muzlera (2020) quien investigó en los consumidores de la Feria del Productor al Consumidor en la Facultad de Agronomía el nivel educativo de los mismos y halló que estas personas poseen un nivel de educación formal mayor a la media de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Y además, los consumidores de la Feria son más mujeres que hombres (70% mujeres, 28% hombres y 2% otros).

Al indagar sobre problemas de salud diagnosticados, la mayoría no presentó patologías (53%). Dentro de las enfermedades mencionadas por el porcentaje restante se encuentran dislipemia (13%), obesidad (11%), hipertensión (9%), diabetes (4%) y anemia (4%).

En conocimiento de endulzantes, la Stevia es conocida por el 72% de los encuestados, igualando este porcentaje al conocimiento dado para el azúcar blanca. Respecto al consumo de endulzantes, la mayoría de las personas que respondieron la encuesta consume habitualmente miel (49%), seguido de azúcar mascabo (34%), azúcar blanca (28%) y Stevia (21%) (Tabla 1). Si bien el consumo de endulzantes no nutritivos fue bajo, la Stevia fue el más consumido en la población estudiada. Estos primeros resultados muestran cómo al menos el tipo de endulzante elegido por quienes participan en las huertas se diferencia de los consumos poblacionales habituales (Ministerio de Salud, 2019; Zapata et al., 2016).

Tabla 1: Conocimiento y consumo habitual de endulzantes expresados en frecuencia absoluta y porcentual.

Tipo de endulzante	Conocimiento		Consumo Habitual	
	n	%	n	%
Ninguno	2	4	5	11
Azúcar blanca/refinada/industrial	34	72	13	28
Azúcar orgánica	37	79	5	11
Azúcar mascabo	33	70	16	34
Miel	34	72	23	49
Edulcorantes / Endulzantes artificiales bajas calorías (aspartamo/ciclamato/sucralosa)	28	60	2	4
Stevia	34	72	10	21

n=47
Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, un 78% de los que consumen Stevia usan las hojas para endulzar (Tabla 2). Esto se diferencia de los resultados obtenidos por este equipo en población general (Wallinger et al., 2023), donde esta forma de presentación sólo es utilizada por un 25% de los consumidores de Stevia. Dicho hallazgo se encuentra en concordancia con otras investigaciones, en las que se identificó entre quienes participan en huertas urbanas agroecológicas el fortalecimiento de hábitos saludables con una mayor elección de alimentos frescos (Palar et al., 2019; Ribeiro et al., 2015).

Los usos mayormente referidos de la Stevia son para endulzar mate, té y café. Esto encuentra relación con lo reportado por Cavagnari et al. (2022), los cuales indagaron sobre el consumo de endulzantes artificiales (aspartamo, acesulfame-K, sucralosa y sacarina) en la población argentina y encontraron que las bebidas constituyen la principal fuente de edulcorantes no nutritivos. Si bien los endulzantes evaluados no son los mismos, se observa la tendencia en su utilización en preparaciones bebibles.

Tabla 2: Consumo de Stevia, presentación y utilización en preparaciones expresados en frecuencia absoluta y porcentual.

	n	%
Probó		
- Si	31	66
- No	4	8
- No sabe	12	26
Presentaciones que conoce		
- Líquida	21	45
- Polvo	22	47
- Hojas	35	74
Presentaciones que consume		
- Líquida	13	28
- Polvo	15	32
- Hojas	27	57
Utilización		
- Té	11	23
- Maté	14	30
- Café	7	15
- Jugos naturales	3	6
- Tortas/Bizcochuelos	4	9
- Budines	3	6
- Muffins/Magdalenas	2	4
- Panqueques	3	6
- Galletas / Cookies / Pepas	3	6
- Lácteos (Yogures / Queso blanco / Cremas)	3	6
- Aderezos	3	6
- Comidas agridulces	3	6

n=47

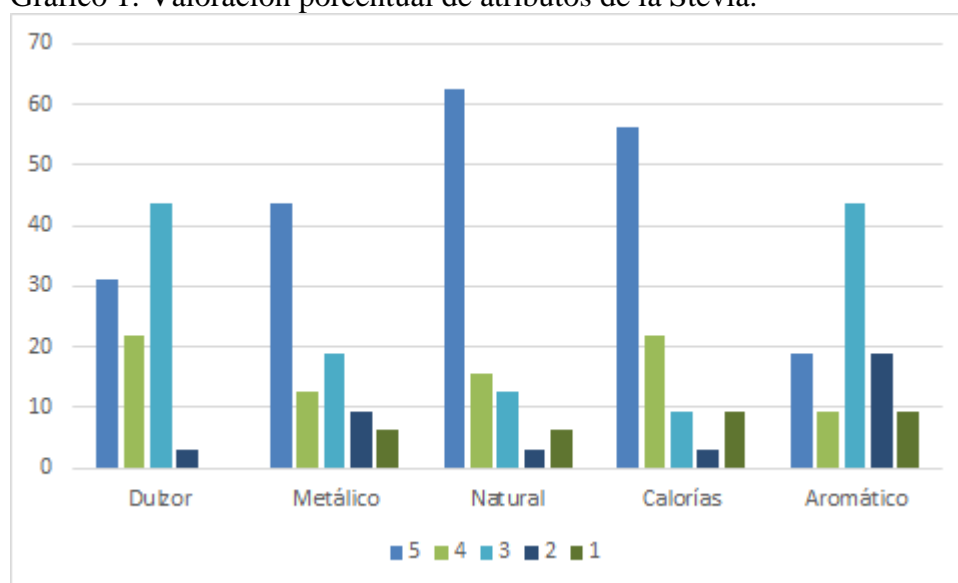
Fuente: Elaboración propia.

Aquellos que conocen la Stevia realizaron la valoración de la misma. Dos encuestados no respondieron a la pregunta por lo que la muestra quedó conformada por 32 personas.

El 44% refirió que el gusto dulce se encuentra en un punto intermedio, ni muy dulce ni nada dulce. Lo mismo sucedió para el atributo aromático, donde el 44% marcó el punto 3, lo justo. A su vez, la misma cantidad de evaluados refirió que presenta un sabor muy metálico. La mayoría de los encuestados, 63%, indicó que la Stevia es muy natural (Gráfico 1). En el estudio realizado por Pisarra et al. (2021) se indagó sobre aspectos sensoriales de alimentos endulzados

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

con Stevia a través de un grupo focal y encontraron apreciaciones como "*con Stevia le aportaría cierto elemento saludable; me cuesta tolerarlo: muy metálico; va en la sensación del sabor de cada uno, a mí como no me gusta demasiado dulce lo siento equilibrado"*. Por lo que se observa, cuando se investiga sobre Stevia, la presencia de términos referidos a las cualidades de la planta, el sabor metálico que presenta y las características saludables que posee y que le aporta al alimento. Conocer estos descriptores resulta apropiado para desarrollar alimentos que, en combinación con otros ingredientes, permitan mejorar las características negativas (como el gusto metálico) y potencien las positivas (gusto dulce, natural y aromático).

Gráfico 1: Valoración porcentual de atributos de la Stevia.

n=32
Escala de 5 puntos. Dulzor: 1=nada dulce, 5=muy dulce. Metálico: 1=no tiene sabor metálico, 5=tiene mucho sabor metálico. Natural: 1=es muy artificial, 5=es muy natural. Calorías: 1=no engorda nada, 5=engorda mucho. Aromático: 1=nada aromático, 5=muy aromático.
Fuente: Elaboración propia.

Es relevante considerar que la totalidad de las personas que refirieron ser diagnosticadas con diabetes y el 40% de las personas con obesidad utilizan Stevia como endulzante. La Stevia no solo aporta al tratamiento de las patologías mencionadas, sino también, la posibilidad del cultivo en la huerta agroecológica incrementa la actividad física realizada por las personas y beneficia la salud cardiovascular. Esto fue observado en el estudio realizado por Mejías Moreno (2013) donde el aspecto que emergió de los entrevistados fue la repercusión del trabajo de huerta en la salud física.

Las huertas, funcionan como un espacio de construcción colectiva dando lugar a la cooperación, participación, integración y formación de redes y acuerdos (Perroni Gasull et al., 2020; Arqueros y Gallardo, 2014). Al desarrollarse como una actividad comunitaria, con intercambio

de saberes y de carácter participativo, promueven la incorporación de nuevos valores y actitudes que se reflejan en las prácticas alimentarias que adoptan sus participantes.

Conclusión

En base a los resultados presentados, se observa que las personas que participan de huertas urbanas y agroecológicas optan por el consumo de endulzantes menos industrializados, seleccionando para el caso de la Stevia su forma de presentación más natural. Esta situación permite planificar estrategias de promoción del uso de la Stevia desde la participación de espacios de huertas comunitarias, revalorizando un endulzante que puede ser utilizado para la prevención y tratamiento de las enfermedades por exceso, así como contribuir en la seguridad alimentaria y económica de las familias.

Referencias

Aguirre, P. (2011). Sociologando: Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez. *Boletín Científico Sapiens Research, 1*(2), 60-64. Colombia

Altieri, M. A. (2002). Agroecología: Principios y estrategias para diseñar sistemas agrarios sustentables. En *Agroecología: El camino hacia una agricultura sustentable* (pp. 27-34). La Plata, Argentina: Ediciones Científicas Americanas.

Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2012). Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica. *Agroecología*, 7(2), 65-83. Murcia, España.

Arqueros, M., & Gallardo, N. (2014). La huerta agroecológica como proceso de enseñanza-aprendizaje. *Ciencia Hoy, 140*(24), 49-53. Buenos Aires, Argentina.

Carrera-Lanestosa, A., Moguel-Ordoñez, Y., Segura-Campos, M. (2017). Stevia rebaudiana Bertoni: A Natural Alternative for Treating Diseases Associated with Metabolic Syndrome. *J MedFood, 20* (10), 933–943. Corea.

Cavagnari, B. M., Gómez, G., Kovalskys, I., Quesada, D., Brenes, J.C. (2022). Consumo de edulcorantes no calóricos en la población adulta de Argentina. *Medicina (Buenos Aires), 82*, 881-890. Buenos Aires, Argentina.

Duran, S., Rodríguez, M. P., Cordón, K., Record, J.(2012). Estevia (Stevia Rebaudiana), edulcorante natural y no calórico. *Rev Chil Nutr, 39*(4), 203-206. Santiago de Chile, Chile.

Freidin, B. (2016). Alimentación y riesgos para la salud: visiones sobre la alimentación saludable y prácticas alimentarias de mujeres y varones de clase media en el Área Metropolitana

de Buenos Aires. Salud Colectiva, 12, 519-536. DOI: 10.18294/sc.2016.913. Buenos Aires, Argentina.

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2019). 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados definitivos. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación. Recuperado en: https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf

Martínez Cruz, M. (2015). Revisión bibliográfica Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni. Una revisión. *Cultivos Tropicales, 36*, 5-15. Cuba.

McMichael, A. J. (2000). The urban environment and health in a world of increasing globalization: issues for developing countries. *Bulletin of the world Health Organization*, 78, 1117-1126. Ginebra, Suiza.

Mejías Moreno, A. I. (2013). Contribución de los huertos urbanos a la salud. *Hábitat y sociedad,6*, 85-103. Sevilla, España.

Ministerio de Salud. (2019). 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. Argentina. Recuperado en: https://fagran.org.ar/wp/content/uploads/2020/01/Encuesta-nacional-denutricion-y-salud.pdf

Muzlera, J. (2020). Consumo de agroecológicos como activismo: Feria Facultad de Agronomía de la Ciudad de Buenos Aires. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentáve*l, 15(4), 385-390. Pombal, Brasil.

Omran, A. R. (2005). The Epidemiologic Transition: A Theory of the Epidemiology of Population Change. *Milbank Q, 83*(4), 731–57. Reino Unido.

Organización Mundial de la Salud. (2003). Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud.

Organización Mundial de la Salud. (2010). Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud.

Palar, K., Hufstedler, E. L., Hernandez, K., Chang, A., Ferguson, L., Lozano, R., Weiser, S. D. (2019). Nutrition and health improvements after participation in an urban home garden program. *Journal of nutrition education and behavior, 51*(9), 1037-1046.Carolina del Norte, Estados Unidos.

Pasca, A. J., y Pasca, L. (2011). Transición nutricional, demográfica y epidemiológica: Determinantes subyacentes de las enfermedades cardiovasculares. *Insuficiencia cardíaca, 6*(1), 27-29. Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Perroni Gasull, C., Sago Herrador, E., Martín, R.B. (2020). Aprendizaje informal y prácticas agroecológicas en el contexto de una huerta. *Revista de Ensino de Biologia da SBEnBio, 13*(1), 206-222. São Paulo, Brasil.

Pisarra, F., Díaz, F. M., Yedvab, M., Moreno A. V., Pelatelli, L., Colombo, M. E. y Wallinger, M. L. (2021). Descriptores sensoriales de preparaciones culinarias en base a Stevia Rebaudiana (Bertoni) de producción agroecológica mediante un grupo focal. *Revista Española Nutrición Comunitaria*, *27*(3), 209-214. España.

Ribeiro, S. M., Bógus, C. M., Watanabe, H. A. W. (2015). Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. *Saúde e sociedade*, *24*, 730-743. São Paulo, Brasil.

Rivera, J.A., Pedraza, L.S., Martorell, R., Gil, A. (2014). Introduction to the double burden of undernutrition and excess weight in Latin America. *Am J Clin Nutr, 100*(6):1613S-6S. Estados Unidos.

Sarandón, S.J., Zuluaga, M. S., Cieza, R., Gómez, C., Janjetic, L., Negrete, E. (2006). Evaluación de la sustentabilidad de sistemas agrícolas de fincas en Misiones, Argentina, mediante el uso de indicadores. *Revista Agroecología*, *1*, 19-28. Murcia, España.

Wallinger M.L., Díaz F.M., Cabello E., Yedvab M., Colombo M. E., Guerrero G., Pisarra F., Moreno A.V., Pelatelli L. (2023). Hábitos y percepciones sobre alimentación y consumo de endulzantes en población universitaria. *Revista Salud Pública y Nutrición*, *22*(1), 19-28.Monterrey, México.

Wallinger, M. L., Yedvab, M., Pelatelli, L., Markowski, I., Castro, R., Guerrero, G. A., Moreno, A. V. y Díaz, F. M. (2019). Producción agroecológica de Stevia Rebaudiana Bertoni (variedad criolla) en la Universidad Nacional de Lanús y elaboración de edulcorantes para transferencia a micro escala. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, *25*(2), 75-77. España.

Zapata, M. E., Rovirosa, A., Carmuega, E. (2016). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud Colectiva*, *12*(4), 473-486. Buenos Aires, Argentina.

ISSN: 2718-8310

Guillermina Ailén Guerrero

Licenciada en Nutrición recibida de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa) y doctoranda en Ciencias de la Salud en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires. Realiza actividades de docencia e investigación en la UNLa. Además, es becaria doctoral de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires con tema de tesis basado en la formulación y caracterización de productos alimenticios endulzados con hojas de Stevia de producción agroecológica.

Florencia Magalí Pisarra

Licenciada en Nutrición y Especialista en Metodología de la Investigación Científica graduada de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa). Actualmente se desempeña como residente de epidemiología de tercer año en el Ministerio de Salud de la Nación y como adscripta en investigación en la UNLa, donde también fue docente, en temas vinculados con salud, alimentación, agroecología, seguridad alimentaria y desarrollo de productos en base a Stevia.

ISSN: 2718-8310

Agustina Suarez

Licenciada en Nutrición recibida de la Universidad Nacional de Lanús donde actualmente se desempeña como docente e investigadora en temas relacionados con la alimentación, la seguridad alimentaria y la agroecología. Realiza actividades asistenciales en consultorio particular y tareas administrativas en el área de alimentación del Hospital General Zonal de Agudos Dr. Arturo Oñativia. También fue promotora de la Alimentación Sana, Segura y Soberana, programa impulsado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

DO CAMPO À MESA: UMA ANÁLISE DO IMPACTO DA REDE DE AGROECOLÓGICOS MARIA ROSA DO CONTESTADO NA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE SEUS CONSUMIDORES

DEL CAMPO A LA MESA: UN ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA RED AGROECOLÓGICA MARIA ROSA DO CONTESTADO EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE DE SUS CONSUMIDORES

FROM FIELD TO TABLE: AN ANALYSIS OF THE IMPACT OF THE MARIA ROSA DO CONTESTADO AGROECOLOGICAL NETWORK ON THE HEALTHY DIET OF ITS CONSUMERS

Wynnek, C.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
carolinwynnek97@gmail.com

Pereira, A. A. B.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
audreybankes@gmail.com

Valadão, A. C.
Universidade Estadual de Ponta Grossa
avaladao@uepg.br

Moura, R. R. de
Universidade Estadual de Ponta Grossa
reidymoura@gmail.com

Resumo

A Rede de Comercialização Maria Rosa do Contestado, criada em 2019 pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) com apoio da Incubadora de Empreendimentos de Economia Solidária (IESOL) da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), conecta consumidores diretamente a produtores agroecológicos. Este estudo qualitativo e exploratório-descritivo busca compreender se a participação na Rede gerou mudanças de hábitos e reflexões sobre alimentação saudável e consumo consciente nos consumidores. Através de um questionário online aplicado a 45 consumidores da Rede, constatou-se que a maioria passou a se alimentar com mais frutas e verduras livres de agrotóxicos, demonstrando maior preocupação com a saúde e bem-estar. Além disso, a pesquisa revelou um aumento na consciência ambiental

e na valorização da agricultura familiar por parte dos consumidores. A pesquisa destaca a importância da Rede de Comercialização Maria Rosa do Contestado para a promoção da segurança alimentar, da economia solidária e da sustentabilidade, além de reforçar o papel fundamental da UEPG no apoio e fomento a iniciativas que fortalecem a relação campo-cidade.

Palavras-chave: MST; Agroecologia; Rede de Comercialização; Consumo Consciente.

Resumen

La Red de Comercialización María Rosa do Contestado, creada en 2019 por el Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra (MST) con el apoyo de la Incubadora de Empresas de Economía Solidaria (IESOL) de la Universidad Estadual de Ponta Grossa (UEPG), conecta a los consumidores directamente con los productores agroecológicos. Este estudio cualitativo y exploratorio-descriptivo busca comprender si la participación en la Red generó cambios en los hábitos y reflexiones sobre la alimentación saludable y el consumo consciente entre los consumidores. A través de un cuestionario en línea aplicado a 45 consumidores de la Red, se encontró que la mayoría comenzó a comer más frutas y verduras libres de pesticidas, demostrando mayor preocupación por su salud y bienestar. Además, la investigación reveló un aumento de la conciencia medioambiental y del aprecio de la agricultura familiar por parte de los consumidores. La investigación destaca la importancia de la Red de Comercialización Maria Rosa do Contestado para promover la seguridad alimentaria, la economía solidaria y la sostenibilidad, además de reforzar el papel fundamental de la UEPG en el apoyo y promoción de iniciativas que fortalezcan la relación campo-ciudad.

Palabras clave: MST; Agroecología; Red de Comercialización; Consumo Consciente.

Abstract

The Maria Rosa do Contestado Marketing Network, created in 2019 by the Landless Rural Workers Movement (MST) with support from the Solidarity Economy Enterprise Incubator (IESOL) of the State University of Ponta Grossa (UEPG), connects consumers directly to agroecological producers . This qualitative and exploratory-descriptive study seeks to understand whether participation in the Network generated changes in habits and reflections on healthy eating and conscious consumption among consumers. Through an online questionnaire applied to 45 consumers from the Network, it was found that the majority began to eat more pesticide-free fruits and vegetables, demonstrating greater concern for their health and well-being. Furthermore, the research revealed an increase in environmental awareness and the appreciation of family farming by consumers. The research highlights the importance of the Maria Rosa do Contestado Commercialization Network for promoting food security, solidarity economy and sustainability, in addition to reinforcing the fundamental role of UEPG in supporting and promoting initiatives that strengthen the rural-city relationship.

Introdução

O Acampamento Maria Rosa do Contestado foi organizado pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e está localizado no município de Castro, no Paraná. O acampamento iniciou sua ocupação em 2015, em parte da Fazenda Capão do Cipó, utilizando área de cerca de 440,00 hectares. Este imóvel é de propriedade da União e que anteriormente foi cedido ao Ministério da Agricultura e estava sendo utilizado irregularmente por uma fundação ligada a cooperativas do agronegócio da região.

O acampamento, atualmente, abriga cerca de 63 famílias que buscaram no campo o auxílio que não dispunham nas cidades, movidos na maioria das vezes pela crise financeira e pelo desemprego, bem como pela falta de moradia. Parte do grupo provém do Município de Castro, porém, o acampamento também abriga famílias vindas dos municípios de Teixeira Soares, Telêmaco Borba, Curitiba, Imbituva, Ponta Grossa e Ipiranga (Benck, 2021).

O Acampamento Maria Rosa (doravante chamado neste texto de Maria Rosa do Contestado) passou a ser incubado pela Incubadora de Empreendimentos de Economia Solidária (IESOL) da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) a partir do ano de 2017, a partir do contato de professores da própria Universidade que conheceram a realidade e apontaram que o trabalho da IESol estava diretamente relacionado com o que já acontecia nesta comunidade.

Destaca-se que a IESOL é um programa de extensão permanente da UEPG, que atua na perspectiva da Economia Solidária (ECOSOL), abarcando diversas áreas e empregando uma metodologia de trabalho que privilegia a autogestão. Todos os participantes da incubadora ou dos grupos incubados possuem autonomia no trabalho, direito de voz e voto, respeitando a democracia e buscando minimizar as relações hierárquicas típicas de uma empresa autogestionária.

Durante o processo de incubação do grupo, a principal demanda apresentada era a comercialização dos produtos agroecológicos. Para auxiliar na comercialização, o grupo já tinha constituído uma cooperativa - a Cooperativa dos Trabalhadores Rurais do Maria Rosa do Contestado - Coofram. Por outro lado, todas as famílias cultivavam a terra com base na agroecologia e já estavam avançados no processo de certificação. Mas esbarravam na dificuldade de comercialização. Seja por falta de regularização da área e impossibilidade das famílias terem acesso à documentação para comercializar nas políticas públicas ou por falta de mercado e dificuldades de competição com os mercados convencionais, principalmente no município de Castro.

Após o início deste processo foram articuladas ações com a IESOL até construir a proposta de constituir a Rede de Produtores, buscando consumidores na cidade de Ponta Grossa e de Castro. Assim o Acampamento Maria Rosa do Contestado passou a ser considerado pela IESol como um Empreendimento Econômico Solidário (EES).

Desta forma, o presente texto tem como objetivo descrever o histórico e funcionamento da Rede de Produtores e Consumidores Agroecológicos Maria Rosa do Contestado, bem como analisar

se através da participação dos consumidores na Rede, os mesmos notaram em seu cotidiano mudanças de hábitos e reflexões sobre alimentação saudável e consumo consciente.

A Rede de encomendas Maria Rosa do Contestado

Ao longo do processo de pré-incubação e incubação do Maria Rosa do Contestado, o grupo apresentou que sua principal dificuldade era o escoamento da produção. A partir da análise das possibilidades foi articulada entre a IESOL e o EES, a Rede de Consumidores e Produtores Agroecológicos do Acampamento Maria Rosa do Contestado. Essa Rede é caracterizada como uma Rede de Circuito Curto Agroalimentares (CCA), por terem ligação direta entre os produtores e os consumidores (Wynnek, 2022).

Essa articulação de nascimento da Rede aparece na reunião de planejamento do grupo Maria Rosa. Segundo a relatoria de reunião da equipe do EES Acampamento Maria Rosa do Contestado no dia 23 de abril de 2019.

> *‘’Articulamos um plano para colocar em prática pela primeira vez a ideia de compras diretas dos produtos do Acampamento, por parte das/os integrantes da Iesol e respectivos EE 'S. Dia 14, mandar msg para Rose pedindo a Lista dos produtos disponíveis para colheita e venda. Divulgar essa lista entre integrantes da IESOL e EE’S na reunião geral de quinta, dia 17. Arrecadar o dinheiro e pedidos. Mandar a lista com os pedidos para a Rose (no mesmo dia, ou no dia seguinte). Na segunda, entregar o dinheiro para os produtores e pegar os produtos. Realizar a distribuição deles na chegada da equipe à UEPG, marcar horário, local e pedir que levem sacolas’’.*
>
> *(IESOL, 2019)*

Sua primeira encomenda foi organizada pela equipe da Incubadora, que foram também, seus primeiros clientes. A Rede teve seu início de forma informal e depois passou a funcionar através de um grupo no aplicativo “Whatsapp”. Conforme mostra a relatoria de reunião de equipe da IESOL no dia 6 de Julho de 2019:

> *‘’Montamos um grupo no WhatsApp com as pessoas que participaram da primeira encomenda e com as pessoas que estão participando da segunda. O grupo tem o objetivo de facilitar a comunicação entre consumidores e a equipe da IESol que está mediando as encomendas. A equipe da IESol fica responsável por receber as encomendas e o dinheiro nessa segunda encomenda. Recebemos até sexta feira (07/06), às 18h. Após finalização dos pedidos, juntamos as listas e contabilizamos tudo’’.*

(IESOL, 2019)

Os produtos ofertados na Rede, são produzidos por todos os integrantes do acampamento, em seu início, a Rede contou com apenas 13 consumidores, onde uma lista com os produtos disponíveis era enviado ao grupo no aplicativo "Whatsapp", o consumidor escolhia item por item e fazia o pagamento via transferência ou depósito bancário. Cada consumidor enviava uma lista com suas encomendas no grupo e a equipe da IESOL montava uma planilha, posteriormente esse método foi substituído para os formulários online, o que trouxe otimização no tempo de trabalho do grupo, sendo possível acompanhar também o estoque dos produtos (Bankes et al., 2021).

Conforme a comercialização foi acontecendo a precificação dos produtos tornou-se uma demanda do Coletivo, visto que o Maria Rosa estava encontrando dificuldades em saber qual era o valor do custo de produção desses produtos para assim saber qual seria o valor final para venda (Wynnek, 2022). Com essa demanda a Incubadora realizou uma pesquisa de mercado, para saber a precificação justa a ser utilizada na Rede.

Conforme analisado os valores, a equipe da IESOL realizou uma formação sobre preço justo e solidário com o grupo, que aconteceu no dia 1 de setembro de 2019, além da formação foi definido entre o grupo e a incubadora os valores ideais para os produtos ofertados na rede (Wynnek, 2022).

Utilizou-se como a noção de preço justo e solidário o que se considerava que seria justo tanto para o agricultor quanto para o consumidor. Ou seja, não deveria ser um preço tão baixo para o produtor (como geralmente é com a comercialização com atravessadores), e também não tão alto para o consumidor (como é muitas vezes praticado no mercado convencional). Ainda a noção de solidariedade aliada a esta noção, para que o alimento estivesse relativamente acessível a pessoas com menor poder aquisitivo.

Com a Rede de Encomendas se solidificando os custos de deslocamento dos produtos, dos produtores até os consumidores, também vieram a ser pauta do grupo com a incubadora. Sendo a Comunidade localizada em Castro, sua vinda até Ponta Grossa tinha despesas como gasolina, pedágio e manutenção do veículo, conforme relatoria de reunião da equipe da IESOL.

> *''Problemas com o transporte. Vamos mapear possibilidades, para conseguirem essa autonomia. Pensamos na criação de um fundo de contribuição voluntária, para tirarmos os custos do deslocamento sem precisar aumentar o preço dos produtos. Efetuar tal modalidade durante os pedidos das encomendas (IESOL, 2019).''*

A partir da noção de preço justo e solidário, e buscando não aumentar os preços, foi proposta uma contribuição para o transporte, pensando que os consumidores de maior renda ou pedidos maiores, realizassem essa contribuição. Inicialmente foi proposta uma contribuição justa e uma

ideal, no preço justo foi proposto R$4,00 (quatro reais) e no preço ideal R$7,00 (que seria a divisão ideal de todos os custos). Sendo o valor total dos custos estimado em R$104,80 (cento e quatro reais e oitenta centavos). Os valores foram discutidos no grupo de comercialização do Whatsapp, tendo a participação de todos na tomada de decisão, os consumidores aceitaram a proposta (Wynnek, 2022).

As entregas ocorriam semanalmente em uma feira da Economia Solidária na UEPG, mas foram prejudicadas pela pandemia de “Covid-19”, onde a universidade precisou ficar meses fechada, assim, uma parceria foi firmada com a Cáritas Diocesana de Ponta Grossa, para que as entregas pudessem ocorrer lá, além das entregas em domicílio, com um valor fixo de R$10,00 (dez reais) por consumidor. Atualmente as entregas acontecem de quinze em quinze dias, nas dependências da Cáritas Diocesana (Wynnek, 2022).

No dia da entrega cada consumidor é responsável por buscar suas encomendas. A Incubadora, no início da Rede, fazia a mediação entre os consumidores e o grupo, mas com o tempo notou-se que os produtores já tinham a autonomia necessária para fazer toda a logística e processos administrativos da Rede (Wynnek, 2022). Os produtos ofertados pela Rede são variados como: verduras, legumes, frutas, geleias, macarrão caseiro e produtos de panificação como pães, cucas e doces.

No início de 2024, a Rede contava com 237 pessoas cadastradas, alguns que encomendam esporadicamente e outros que encomendam de quinze em quinze dias. Seu funcionamento continua acontecendo através de um grupo no Whatsapp e as encomendas pelo formulário online na plataforma "Jotform".

São realizadas reuniões com os consumidores, equipe da IESOL e produtores, para que os laços entre esses atores sejam fortalecidos. Essa relação de proximidade permite que os consumidores tirem suas dúvidas sobre a rede e os produtos, compreendendo a realidade na qual vivem os produtores e sabendo de onde vem seu alimento (Wynnek, 2022).

Assim, surge a intenção de se conhecer quais são as mudanças de hábitos e reflexões que os consumidores tiveram através de suas participações na Rede? Perceberam mudanças de hábitos em sua alimentação? Tiveram reflexões sobre a importância do consumo consciente e do apoio ao pequeno produtor? Para isso, fizemos a aplicação de um questionário online com o intuito de obter essas informações, as quais estão expostas a seguir.

Metodologia

Destacamos que inicialmente os dados e informação aqui apresentado foram coletados e em parte utilizados para a elaboração do TCC de conclusão de curso de uma das autoras (Wynnek, 2022) e que foram revisitados para novos olhares neste texto, procurando explorar

principalmente a percepção de mudança de hábitos apresentadas com a participação nesta Rede, a partir de respostas descritivas enviadas pelos participantes, a qual foram exploradas parcialmente no trabalho original dada sua amplitude e foco.

O trabalho tem como base uma abordagem qualitativa e exploratório-descritiva (Gil, 2002) e na qual definiu-se o universo de pesquisa os cento e setenta participantes que integravam o grupo da Rede de Encomendas Maria Rosa do Contestado, no "WhatsApp", no momento da pesquisa de campo em 2022, com o critério de participação de que tivessem feito ao menos uma encomenda na Rede. O formulário enviado aos consumidores foi respondido por quarenta e cinco dos cento e setenta participantes do grupo da Rede, o que corresponde a 26,47% do total, importante destacar, que diversos participantes não responderam ao formulário, por não atingir o critério de participação. O uso dessa ferramenta foi definido principalmente pela pesquisa ter sido desenvolvida durante as restrições de locomoção e contato durante a Pandemia de Covid-19.

Para a coleta de dados foi elaborado um questionário através da plataforma "Google Forms", com vinte e nove perguntas fechadas e abertas e encaminhado a todos os participantes. As perguntas versavam sobre o perfil socioeconômico dos consumidores, e os fatores que os motivam a consumir produtos agroecológicos e a optar por uma Rede Alternativa de CCA. Dos cento e setenta participantes do grupo no "WhatsApp", quarenta e cinco pessoas que já tinham realizado ao menos uma encomenda responderam ao formulário. Para esse trabalho o foco serão as respostas abertas que constavam no formulário de apenas uma pergunta: O consumo na Rede, trouxe a você mudanças de hábitos ou reflexões sobre alimentação saudável, se sim, quais?

A pesquisa ainda contou com a pesquisa bibliográfica, buscando aprofundar o conhecimento sobre redes de consumidores de produtos agroecológicos; a análise de documentos produzidos sobre o processo de incubação deste grupo pela IESOL, destacando relatórios e formulários constantes em seus arquivos.

Para a análise dos dados foram realizadas a partir das proposições da metodologia de análise de conteúdo, a qual busca-se apontar indicadores das mensagens transmitidas nas falas dos participantes. O tratamento do material teve como etapas a pré-análise, exploração do material, tratamento dos resultados, inferência e interpretação. (Bardin, 1977).

Portanto, considera-se que os resultados da pesquisa que serão expostos neste trabalho poderão contribuir significativamente para a comunidade acadêmica, visto que os estudos em torno deste tema ainda são incipientes. Da mesma forma, a própria comunidade, já teve acesso aos resultados, os quais estão sendo utilizados como base para ajustes e melhorias no funcionamento da Rede.

Resultados e Discussão

Com o fenômeno da globalização é cada vez mais difícil sabermos de onde vem os alimentos disponíveis nos supermercados e que vem diretamente para nossas mesas. Das muitas implicações da globalização abordam-se somente dois aspectos: o impacto da financeirização da economia e as mudanças de geografia produtiva induzidas pela globalização e seus efeitos no desenvolvimento rural (Moreira, 2010).

O efeito disso é um longo processo de distribuição e logística de alimentos, que ficam baseados num regime de produção intensiva, causando "desperdício de capacidades produtivas'' e ''perda de saberes locais'', onde se procura o máximo de lucro em curtos períodos de tempo, não levando em conta o mínimo de sustentabilidade e respeito pela terra (Moreira, 2010).

Em um mercado dominado pelos grandes centros de distribuição, os agricultores se veem obrigados a aceitar os preços baixos oferecidos pelos atravessadores para conseguirem vender sua produção, desvalorizando seu trabalho e o excluindo de qualquer negociação real. A não participação do produtor na negociação final o impede de ganhar uma renda considerável por suas vendas, o colocando em uma posição de desvantagem frente à sua própria produção e ao seu próprio trabalho, afetando assim, todo o desenvolvimento do meio em que vive.

O termo Circuitos Curto Agroalimentares (CCA) é o conceito de Feenstra (2002) de ''Sistema Alimentar Local''que também é citado por Cristóvão e Tibério (2009) é o mais abrangente de todos, por se caracterizar como um esforço colaborativo de se construir economias autossustentadas e baseados no local, onde a sua produção, distribuição e consumo trabalham de forma integrada para melhorar a economia, o ambiente e a saúde mental de um específico lugar.

Ou seja, esse esforço colaborativo nada mais é do que um conjunto de atividades interligadas, visando promover a utilização sustentável dos recursos ambientais, económicos, sociais e nutricionais de um território. Este é definido como uma comunidade de interesses localizados, reforçando as relações entre os respectivos atores.

A venda direta é caracterizada pelo fato de o produtor intervir na comercialização do produto, tendo uma proximidade do produto ao local e ao território, o fácil acesso do consumidor a informação que confirme a origem e qualidades do produto que irá consumir e também o estabelecimento de laços de confiança entre consumidor e produtor (Cristóvão & Tibério, 2009).

As vantagens das Redes de CCA são várias: reduzir as distâncias entre produtor e consumidor, criando uma relação de proximidade; melhorar a segurança alimentar e a qualidade dos produtos para o consumidor, que passa a ter sabedoria sobre a origem dos seus alimentos; favorecer a adoção de práticas agrícolas mais respeitadoras ao meio ambiente; fortalecer a economia local e reforçar o capital social são algumas das vantagens apontadas aos modos de comercialização de proximidade (Cristóvão & Tibério, 2009).

Essa proximidade entre os atores, cria um ambiente de diálogo e compreensão, onde os produtores podem informar como são os processos de sua produção e a sazonalidade de seus

produtos, tornando assim seus consumidores conscientes sobre os produtos que consomem, tendo eles acesso a produtos de qualidade garantindo assim sua segurança alimentar.

Os Circuitos Curtos Agroalimentares proporcionam um conjunto de benefícios de caráter social, cultural e econômico. Para Mamaot (2013) os benefícios sociais das Redes de CCA, permitem reforçar a coesão em territórios onde os rendimentos baixos da atividade agrícola favorecem a emigração e proporcionam aos consumidores produtos frescos e saudáveis, com rastreabilidade.

Os benefícios culturais, ao possibilitarem diversificar a oferta e preservar sistemas tradicionais de produção vegetal e animal, promovendo a coesão das comunidades locais (Mamaot, 2013).

Benefícios econômicos, ao proporcionarem valor acrescentado às produções locais e alargarem a gama dos produtos oferecidos e poderem reduzir as necessidades de capital a investir, pois tendem a ser menos intensivos na mecanização das operações culturais e na utilização de agroquímicos (Mamaot, 2013).

Benefícios ambientais, ao viabilizarem uma agricultura menos poluidora (sistemas de produção menos intensivos) e de conservação de recursos. As necessidades de acondicionamento, transporte e refrigeração tendem a ser mais reduzidas e, por conseguinte, a utilização de combustíveis fósseis e as emissões de gases com efeito de estufa tendem a diminuir (Mamaot, 2013).

Porém, existem muitos obstáculos que impedem o crescimento das redes CCA. Conforme afirma Sousa et. al (2020), do ponto de vista do produtor os obstáculos são: Apresentar uma oferta regular e constante ao consumidor, quer em quantidade quer em qualidade; Iniciar a atividade agrícola é muitas vezes difícil, seja pelo reduzido acesso a empréstimos bancários ou pela dificuldade em obter incentivos do Estado ao investimento, ou pela imensa burocracia na qual se deparam; Necessidade de maior investimento em equipamento; Falta de formação ou informação adequada para a realização da venda dos produtos, sobre os passos a seguir, quais as redes já existentes, entre outros.

Do ponto de vista do consumidor os obstáculos são: Os preços dos produtos vendidos em CCA, são muitas vezes mais caros; Falta de informação sobre as Redes de CCA existentes na sua região ou suposição de que os produtos comercializados estão reservados a categorias socioeconômicas superiores; Considerarem tratar-se de distâncias muito grandes para chegar às explorações ou aos pontos de venda, especialmente nas zonas rurais; A variedade dos produtos ser vista como insuficiente; Falta de transporte até os locais de venda ou de estacionamento gratuito, nomeadamente nos mercados municipais (Souza et al. 2020).

Ainda que tenha seus lados negativos, para os produtores a comercialização em CCA é uma forma regular e muitas vezes garantida de escoar sua produção, como é o caso da Rede de Comercialização do Maria Rosa do Contestado.

Através da Rede de Consumidores do Maria Rosa e o do engajamento de seus consumidores a ela, questionou-se quais mudanças de hábitos e reflexões sobre alimentação saudável eles passaram a ter através de sua inserção na Rede?

Esta etapa da pesquisa, conforme já destacado no item dos procedimentos metodológicos, contou com a coleta de dados, que foi realizada de maneira remota, sendo aplicado um formulário de perguntas abertas e fechadas, para os consumidores da Rede de Comercialização de Agroecológicos Maria Rosa do Contestado, através do aplicativo "WhatsApp".

Em pergunta aberta aos consumidores, questionou-se se o consumo na Rede, trouxe a eles mudanças de hábitos ou reflexões sobre alimentação saudável, se sim, quais? Ao longo das 45 respostas (45 sujeitos) nesta pergunta, diversos temas e assuntos foram surgindo.

A percepção de uma busca pela alimentação saudável através do não uso de agrotóxicos apareceu em 23 respostas, que ficam explícitas nas seguintes falas destacadas a seguir:

> *''Eu busco me alimentar com variedade de frutas e verduras, visando à minha saúde e longevidade. Porém consumindo do Maria Rosa vejo como posso cuidar ainda mais do meu corpo e minha saúde, uma vez que são alimentos livres de agrotóxicos e afins'' (Sujeito 6).*
>
> *''Sim, que não podemos mais dar veneno para os nossos se temos a opção de comer saudável'' (Sujeito 25).*
>
> *''Sim, na questão da saúde que esses produtos sem agrotóxicos trazem'' (Sujeito 31).*
>
> *''Sim. Satisfação por consumir alimentos livres de agrotóxicos'' (Sujeito 44).*

O uso de agrotóxicos é uma prática comum na agricultura convencional, contudo, seus efeitos sobre o meio ambiente e a saúde humana são amplamente debatidos. Segundo (Carneiro et al., 2007), a contaminação de solos e de cursos d'água por agrotóxicos representa um dos principais impactos negativos desta prática, afetando a biodiversidade e a qualidade da água, com potenciais riscos para a saúde humana a longo prazo.

A alternativa agroecológica surge, nesse contexto, como um modelo promissor por buscar sistemas de produção de alimentos que minimizem o uso de insumos sintéticos, privilegiando o manejo ecológico e a conservação dos recursos naturais (Gliessman, 2007). A Rede de Comercialização Maria Rosa do Contestado, ao conectar consumidores a produtores agroecológicos, fortalece essa proposta e contribui para a conscientização sobre a importância de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis.

A mudança nas percepções e hábitos relacionados ao meio ambiente apareceu na fala de 7 sujeitos, conforme aparece

> *‘’Sim. Qualidade de vida e ambiental, hábitos alimentares saudáveis, ajuda ao pequeno produtor rural, sustentabilidade.’’ (sujeito 16).*
>
> *‘’Consciência social, ambiental e alimentar’’ (sujeito 8).*
>
> *‘’Sim! Procuro adquirir alimentos direto de produtores que respeitam a natureza e as pessoas’’ (Sujeito 5).*

A agricultura familiar, por suas características intrínsecas de produção em pequena escala, uso de técnicas tradicionais e conhecimento local, desempenha um papel crucial na preservação do meio ambiente e na segurança alimentar. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2014), a agricultura familiar é fundamental para a gestão sustentável dos recursos naturais, incluindo a conservação da biodiversidade, a proteção dos recursos hídricos e a adaptação às mudanças climáticas.

Diferentemente do modelo de agricultura industrial, a agricultura familiar prioriza práticas como a rotação de culturas, o uso de adubos verdes e o controle biológico de pragas, minimizando a dependência de agrotóxicos e seus impactos negativos sobre a saúde humana e o ecossistema. Schneider et al. (2010) corroboram essa afirmação, destacando que a agricultura familiar, por integrar produção e conservação ambiental, contribui para a segurança alimentar e nutricional, a geração de renda, a coesão social e a preservação cultural em diferentes contextos. A valorização e o fortalecimento da agricultura familiar são, portanto, essenciais para a construção de um sistema alimentar mais justo, saudável e ambientalmente sustentável.

O apoio ao pequeno produtor e a agricultura familiar foi citado por 7 sujeitos, ficando corroboradas nas fala a seguir:

> *‘’Concretizou a busca por consumir alimentos de pequenos produtores.’’ (sujeito 12).*
>
> *‘’Consumo consciente que respeita às relações do homem com o meio ambiente e propicie renda para pequenos agricultores familiares que produzem.de forma cooperativa e sustentável.’’ (sujeito 17).*
>
> *‘’Sim, passei a observar a qualidade de minha saúde melhorar. Além disso, contribuo com a agricultura familiar que, por sua vez, respeita a natureza. ‘’ (sujeito 27).*

Para os produtores as redes de comercialização se mostram de extrema relevância para a geração de renda no meio rural. Segundo a dissertação de mestrado de Wynnek (2024), em uma pesquisa realizada com os produtores dos acampamentos e assentamentos do MST de Ponta Grossa e região, sendo eles: Assentamento Emiliano Zapata em Ponta Grossa, Assentamento Maria Rosa do Contestado (onde nasceu a Rede, objeto desta pesquisa) e o Acampamento Padre

Roque Zimmermann, ambos em Castro. Perguntou-se aos produtores quais os tipos de redes em que eles participavam e obteve-se como resposta que 83,3% dos produtores que participaram da pesquisa participavam de redes de comercialização (Wynnek, 2024).

Essa participação tem como motivação o escoamento da produção e a geração de renda para as famílias. A importância dessa Rede se destaca na seguinte fala, trazida pela autora em sua dissertação (Wynnek, 2024):

> *‘’[...] Para nós, no caso da IESOL, a IESOL abriu as portas para nós, para nos ajudar na comercialização, porque foi com a IESOL que nós começamos a produzir as primeiras notas fiscais e conseguimos produzir outros documentos, porque nós precisamos ter notas e quando vendíamos na cidade não conseguimos produzir nota de produtor e com a venda das sacolas com a IESOL nós começamos a emitir as nossas notas, eram valores mais baixos, mas dali, em um ano juntando as notas, nós conseguimos o segundo documento, que se chama CAP (Cadastro da Agropecuária), é com o CAP que agora nós conseguimos fazer essas vendas maiores, que é essas redes institucionais, o PNAE, a venda direta para o Estado. Isso foi o que guiou nós, mostrou o caminho por onde a gente precisava chegar, porque se não fosse as redes, nós não tínhamos chegado onde nós estamos hoje, então isso incentiva, auxilia, principalmente ali da equipe da IESOL, da UEPG em geral, o LAMA também que é nosso aliado, os técnicos, eles ajudam muito’’ (Liderança Maria Rosa).*

Assim, nota-se, que além da geração de renda a Rede de Comercialização também possibilitou a conquista de documentos importantes para o Maria Rosa, conforme a fala de sua Liderança. Também, destaca-se, a qualidade de vida que os produtores ganharam, pois antes da Rede batiam de porta em porta na cidade, tomando sol e chuva para vender seus alimentos.

Nas respostas de 7 sujeitos a inserção de novos alimentos na alimentação a partir de sua inserção na rede aparecem nas seguintes falas:

> *"Reduzimos o consumo de carne e consumimos mais legumes e hortaliças’’ (sujeito 10).*
>
> *‘’Sim. Aumento do consumo de feijões e de vegetais em geral’’ (sujeito 11).*
>
> *‘’Com relação aos hábitos tento me planejar considerando a data de entrega para as compras, provar produtos diferentes e variantes e testo novas receitas a partir de alguns comentários do grupo’’ (sujeito 3).*

Na fala do sujeito 6, mostra a troca de informações que existe entre os consumidores e produtores no grupo da Rede, no “Whatsapp”, lá eles trocam receitas e informações sobre os

produtos, os produtores também enviam receitas com base na sazonalidade dos produtos disponíveis.

Dos 45 sujeitos, 5 deles responderam que já tinham tais hábitos e reflexões antes de entrar na rede, conforme citado pelos sujeitos

> *‘’Não trouxe mudanças pois já tinha o hábito de consumir produtos orgânicos’’ (sujeito 13).*
>
> *‘’Já estava vivendo este processo, apenas aprimorei a busca por uma alimentação mais saudável.’’ (sujeito 14).*
>
> *‘’Já tinha uma boa alimentação, já me preocupava em procurar alimentos orgânicos. A Rede facilitou meu acesso aos alimentos.’’ (sujeito 45).*

Finalizando, 2 sujeitos responderam que o consumo na Rede não trouxe mudanças de hábitos e nem novas percepções sobre alimentação saudável e apenas 1 sujeito respondeu que passou a cozinhas mais seus próprios alimentos, depois do seu ingresso na Rede.

As falas apontam que a participação na Rede levantou questões para mudanças no consumo em relação à saúde, como uma melhor qualidade de vida através da diminuição do consumo de agrotóxicos.

Isso também se destaca em relação ao meio ambiente, pelo não uso de agrotóxicos e maior preservação ambiental, buscados através do consumo de produtos plantados de maneira agroecológica, com respeito à terra.

Assim como questões sociais e até mesmo políticas, no apoio ao agricultor familiar e ao camponês, que enfrenta diariamente diversos obstáculos para ter sua terra e dela gerar renda.

Também destaca-se o menor consumo de carnes, com consumidores buscando aprimorar seu consumo de legumes, verduras e frutas. Da mesma forma o destaque com a maior facilidade de acesso aos produtos agroecológicos com a Rede, visto que as cidades de Castro e Ponta Grossa tem poucas opções de acesso a estes produtos, e que no geral possuem preços muito elevados em relação aos produtos convencionais.

Considerações Finais

Esta pesquisa buscou compreender as motivações e percepções dos consumidores da Rede de Comercialização de Agroecológicos Maria Rosa do Contestado, a partir da análise de seus hábitos e reflexões sobre consumo consciente e alimentação saudável. A pesquisa evidenciou que a participação na Rede influenciou positivamente a maioria dos consumidores, impulsionando a busca por uma alimentação mais saudável e o apoio à agricultura familiar.

ISSN: 2718-8310

Observou-se que a principal motivação para a adesão à Rede foi o acesso a alimentos saudáveis, livres de agrotóxicos. A garantia da procedência dos alimentos e a relação direta com os produtores também se mostraram importantes para os consumidores. Além disso, a pesquisa revelou que a participação na Rede fomentou reflexões sobre consumo consciente, impacto ambiental e valorização da agricultura familiar.

A troca de informações e o contato direto com os produtores, proporcionados pela Rede, se mostraram fundamentais para a construção de um consumo mais consciente e para o fortalecimento da agricultura familiar. No entanto, a pesquisa também revelou que alguns consumidores já cultivavam hábitos relacionados ao consumo consciente e à alimentação saudável antes da entrada na Rede.

Dessa forma, conclui-se que a Rede de Comercialização de Agroecológicos Maria Rosa do Contestado, além de promover o acesso a alimentos saudáveis, também contribui para a construção de um sistema alimentar mais justo e sustentável, pautado no consumo consciente e na valorização da agricultura familiar. A pesquisa demonstra a importância de iniciativas como essa para a consolidação de práticas alimentares mais saudáveis e para a construção de um futuro mais sustentável.

Referências

Bardin, L. (1977). *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70.

Bankes, A., Moura, R. R. de., Palamar, A. M., Wynnek, C. (2021). *O trabalho de Incubadora de Empreendimentos Solidários (IESOL-UEPG) na pandemia: uma análise de sobrecarga de trabalho das mulheres da rede de comercialização do empreendimento Maria Rosa do Contestado*. III Congresso Internacional de Economia Popular Solidária e Desenvolvimento Local: Colhendo Ideias Para Adiar o Fim do Mundo, v. III, p. 353-364.

Benck, L. L N. (2021). *Limites e possibilidades da Economia Solidária junto ao Acampamento Maria Rosa do Contestado Incubado pela IESOL/UEPG*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Serviço Social). Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa.

Carneiro, F.F. (2007). *Agrotóxicos: impactos sobre a saúde humana e o ambiente*. Pelotas: Embrapa Clima Temperado.

Cristóvão, Artur; TIBÉRIO, Luís. Comprar Fresco, Comprar Local": Será que temos algo a aprender com a experiência americana. Cultura, Inovação e Território, *O Agroalimentar e o Rural*, p. 27-34, 2009.

FAO. (2014). *Agricultura Familiar: Alimentar o mundo, cuidar do planeta*. Disponível em: https://www.fao.org/family-farming/en/. Acesso em 02 de outubro de 2024.

Feenstra, G. (2002). Creating Space for Sustainable Food Systems: Lessons from the Field. *Agriculture and Human.* Values 19: 99-106. Acesso em 23 de agosto de 2024.

Gil, A. C. (2002) C*omo elaborar projetos de pesquisa*. Editora Atlas SA.

Gliessman, S.R. (2007). *Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável*. Porto Alegre: Editora UFRGS.

IESOL. (2019) Programa de Extensão Incubadora de Empreendimentos Solidários. Dossiê. Relatórios de Atividades incubação. Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Mamaot. (2013). *"Estratégia para a Valorização da Produção Agrícola Local"*. Relatório Final do Grupo de Trabalho GEVPAL. Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território. Lisboa

Moreira, M. B. (2010). *Globalização e desenvolvimento rural no contexto de crise*. Revista ALASRU Nueva época, p. 45-73.

Schneider, S., Niederle, P. A., Heitmann, S., & Zechendorf, B. (2010). *Agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional*. Ciência Rural, 40(12), 2476-2483. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cr/a/8kYvD6sK777Ggr8dD5s4xdm/?lang=pt. Acesso em 02 de outubro de 2024.

SOUSA, S. et al. (2020) C*ircuitos Curtos Agroalimentares–uma abordagem à sua diversidade. Revista da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*. 8(3): 120-135.

Wynnek, C. (2022). O *perfil socioeconômico e as motivações dos consumidores da rede de comercialização do Acampamento Maria Rosa do Contestado pelo consumo de agroecológicos*. Trabalho de Conclusão de Curso Serviço Social. Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Wynnek, C. (2024). *As redes no meio rural e a realidade dos acampamentos e assentamentos do Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST) de Ponta Grossa e região*. Dissertação de Mestrado no Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais Aplicadas. Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Caroline Wynnek.
Assistente Social graduada pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Mestre em Ciências Sociais Aplicadas pela UEPG. Assistente Social no Hospital Universitário Materno Infantil (HUMAI) e Perita Judicial no Tribunal de Justiça do Paraná (TJPR)

Audrey Aline Bankes Pereira.
Coordenadora da Casa Lar de Crianças e adolescentes de Irati- PR; Bacharel em Serviço Social (2018-2021) pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG); Mestre em Ciências Sociais Aplicadas pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG); e especialista em Gestão Publica (2022-2024) pela Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Adriano Costa Valadão.
Doutor em Sociologia pela Universidade Federal do Paraná com estadia de Pesquisa na Universitè de Liège - Campus D'Arlon Bélgica. Mestre em Ciências Sociais Aplicadas e graduado em Administração pela Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG. Membro da Incubadora de Empreendimentos Solidários da UEPG.

Reidy Rolim de Moura.
Graduação em Serviço Social pela Universidade Regional de Blumenau (2001), mestrado em Sociologia Política pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004) e doutorado em Sociologia Política pela UFSC (2009). Professora associada na Universidade Estadual de Ponta Grossa, Departamento de Serviço Social e do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais Aplicadas. Coordenadora do Programa Permanente de extensão IESOL - Incubadora de Empreendimentos Solidários (UEPG) Membro da equipe editorial da Revista Emancipação.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

FOSTERING LOCAL DEVELOPMENT THROUGH CULINARY TOURISM IN LATIN AMERICA: INSIGHTS FROM THE CASES OF MENDOZA, ARGENTINA; OAXACA, MEXICO; AND MORRETES, BRAZIL

FOMENTANDO EL DESARROLLO LOCAL A TRAVÉS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LATINOAMÉRICA: REFLEXIONES A PARTIR DE LOS CASOS DE MENDOZA, ARGENTINA; OAXACA, MÉXICO; Y MORRETES, BRASIL

PROMOVENDO O DESENVOLVIMENTO LOCAL ATRAVÉS DO TURISMO GASTRONÔMICO NA AMÉRICA LATINA: REFLEXÕES A PARTIR DOS CASOS DE MENDOZA, ARGENTINA; OAXACA, MÉXICO; E MORRETES, BRASIL

Marcos Roberto Pisarski Junior
Universidad de Guadalajara (UdeG - Mexico)
Itaipu Technology Park Foundation (Itaipu Parquetec - Brazil)
Latin American Center for Cultural Studies (CLAEC)
marcos.pisarski@gmail.com

Alfonso Zepeda Arce
Universidad de Guadalajara (UdeG - Mexico)
alfonso.zepeda@academicos.udg.mx

Vander Valduga
Universidade Federal do Paraná (UFPR - Brazil)
vandervalduga@gmail.com

Abstract

This article examines culinary tourism as an effective tool for sustainable local development in Latin America. Through regional examples such as the Wine Route in Mendoza, Argentina, the Guelaguetza Festival in Oaxaca, Mexico, and the traditional barreado dish from Morretes, Brazil, the analysis explores how gastronomic traditions can strengthen local economies, preserve cultural heritage, and foster social cohesion. The research highlights the importance of active community involvement and the adoption of sustainable practices in tourism development, ensuring that the benefits are distributed fairly and inclusively. The cases of Mendoza, Oaxaca, and Morretes were selected due to their well-established gastronomic tourism practices and demonstrable impacts on local economic and cultural development. Data were collected through a qualitative literature review and case analysis to provide

comprehensive insights into the role of culinary tourism in fostering sustainable local development.

Keywords: Culinary Tourism; Local Development; Latin America; Food Culture; Local Food Production

Resumen

Este artículo examina el turismo gastronómico como una herramienta eficaz para el desarrollo local sostenible en América Latina. A través de ejemplos regionales como la Ruta del Vino en Mendoza, Argentina, el Festival Guelaguetza en Oaxaca, México, y el plato tradicional barreado de Morretes, Brasil, el análisis explora cómo las tradiciones gastronómicas pueden fortalecer las economías locales, preservar el patrimonio cultural y fomentar la cohesión social. La investigación destaca la importancia de la participación activa de la comunidad y la adopción de prácticas sostenibles en el desarrollo del turismo, garantizando que los beneficios se distribuyan de manera justa e inclusiva. Los casos de Mendoza, Oaxaca y Morretes fueron seleccionados por sus prácticas turísticas gastronómicas bien establecidas y sus demostrables impactos en el desarrollo económico y cultural local. Los datos se recopilaron a través de una revisión cualitativa de la literatura y del análisis de casos para proporcionar una comprensión integral del papel del turismo gastronómico en la promoción del desarrollo local sostenible.

Palabras clave: Turismo Gastronómico; Desarrollo Local; Latinoamérica; Cultura Alimentaria; Producción Local de Alimentos

Resumo

Este artigo examina o turismo gastronômico como uma ferramenta eficaz para o desenvolvimento local sustentável na América Latina. Através de exemplos regionais como a Rota do Vinho em Mendoza, Argentina, o Festival Guelaguetza em Oaxaca, México, e o prato tradicional barreado de Morretes, Brasil, a análise explora como as tradições gastronômicas podem fortalecer as economias locais, preservar o patrimônio cultural e fomentar a coesão social. A pesquisa destaca a importância da participação ativa da comunidade e da adoção de práticas sustentáveis no desenvolvimento do turismo, garantindo que os benefícios sejam distribuídos de forma justa e inclusiva. Os casos de Mendoza, Oaxaca e Morretes foram selecionados por suas práticas turísticas gastronômicas bem estabelecidas e seus impactos demonstráveis no desenvolvimento econômico e cultural local. Os dados foram coletados por meio de uma revisão qualitativa da literatura e da análise de casos para fornecer uma compreensão abrangente do papel do turismo gastronômico na promoção do desenvolvimento local sustentável.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Desenvolvimento Local; América Latina; Cultura Alimentar; Produção Local de Alimentos

ISSN: 2718-8310

Introduction

The social dynamics of human movement across different spaces, which has occurred since the dawn of humanity, have been the subject of study by hundreds of researchers. Each of them brings a unique perspective and assigns different meanings to this process. This phenomenon of human mobility has not only shaped history and culture but has also significantly influenced the economic and social aspects of the communities involved. Among the various forms of this social dynamic, some are redefined due to subjective and intrinsic elements that are part of their reproduction. A prominent example of this redefinition is the phenomenon of tourism. (Vázquez-Barquero, 1988; Urry, 1990)

Tourism, derived from a historical and social process of people's movement, is driven by multiple factors and can be related to the acquisition of knowledge and cultural experiences, leisure, entertainment, or even business. Besides being a complex social phenomenon, tourism is also interpreted as a crucial economic activity within the global capitalist system. In this context, tourism not only facilitates cultural exchange and personal enrichment but also contributes significantly to the global economy, generating income, employment, and adding value to activities that originate in its domain. (Buarque, 1999; Vázquez-Barquero, 1988)

Within this economic logic, gastronomy emerges as a significant product of the culture of a community, ethnic group or region. When marketed in the tourist context, traditional food and beverages that represent the identity and cultural heritage of a region are transformed into commodities. This commercialization can lead to the appreciation of local culinary practices but may also result in standardization and loss of authenticity due to market demands (Kovalenko et al., 2023).

Culinary tourism, in particular, has gained recognition for its ability to promote local development. This type of tourism not only highlights the culinary traditions of a region but also attracts visitors seeking authentic and enriching experiences. In this sense, culinary tourism can be a powerful tool for the economic and social development of local communities, as it fosters the preservation of culture, generates employment, and promotes sustainable development (Gimenes-Minasse, 2023).

However, for culinary tourism to be truly beneficial for local communities, it is essential to integrate sustainable and equitable approaches into its development and management. This means considering not only the economic aspects but also the social and cultural impacts of tourism. In this context, community participation and inclusive planning in tourism development are crucial. Sustainable tourism development must be based on the active collaboration of all stakeholders, including local communities, governments, and the private sector (Sampaio, 2001).

Thus, the objective of this research is to explore how culinary tourism can serve as a tool for sustainable local development, preserving culture and generating equitable economic benefits. Through case studies in Latin America, the analysis will focus on how different communities

have integrated culinary tourism into their development strategies. In addition, the method used to assess the impact of these initiatives on local communities will be presented.

To this end, a qualitative methodology based on a literature review focused on the use of classic works on tourism and local development and the analysis of case studies will be employed. This methodology will allow for an in-depth understanding of the dynamics and effects of culinary tourism in different regions, providing a framework for the implementation of local development strategies.

While the examples of Mendoza, Argentina; Oaxaca, Mexico; and Morretes, Brazil were identified through an extensive literature review on the relationship between tourism and local development through gastronomy in Latin America, the theoretical model presented in Figure 1 was conceived based on the theoretical framework developed throughout this study. These examples were identified due to their recurrent presence in academic and professional literature as well-established references in gastronomic tourism.

The model was verified by analyzing the economic, social, and cultural significance of tourism in these regions, as highlighted by the extensive bibliographic and documentary review. It serves as a guiding framework for examining how key components—such as local food production, income generation, and sustainable practices—interact in these contexts. Although no direct fieldwork was conducted, the application of the model to these literature-based examples allows for the identification of patterns, challenges, and opportunities for leveraging culinary tourism as a tool for sustainable development.

This paper not only aims to highlight the importance of culinary tourism as a driver of economic and cultural development but also proposes alternative approaches that prioritize equity and sustainability in host communities. The integration of sustainable practices and the active participation of the local community in tourism development are key elements to ensure that tourism contributes positively and enduringly to the well-being of these communities.

Conceptual Framework

The tourism phenomenon, as a social and spatial dynamic, is based on subjective pillars for its reproduction, such as leisure, traditions, and consumerism — elements that humanize this phenomenon (Krippendorf, 1989). According to John Urry (1990), tourism is a social phenomenon consisting of the voluntary and temporary displacement of individuals or groups, primarily for recreation, rest, culture, or health, moving from their usual place of residence to another where they do not engage in any remunerative activity, generating multiple social, economic, and cultural interrelationships.

Since tourism is related to leisure and contrasts with work, it can be seen as a ritual of worship to idleness, something intrinsic to the human being, as one relocates to a place where no work

is performed, dedicating themselves to leisure and rest (Russell, 2002; Lafargue, 1883). However, in a capitalist society, economic activity redefines the tourism phenomenon and leisure, transforming the subjectivity tied to this practice into a commodity, and its dynamics into services (Harvey, 2005).

Among the subjective elements that are commodified due to capitalism is culture, especially regional culture. According to Richards (2001), local culture, as an intangible commodity, contains a use value that satisfies a leisure need within tourism activity. There are goods with material and social use value of a subjective nature, whose necessity does not derive from survival but from the desire to consume culture or leisure.

Tourism, therefore, is not only a social, economic, and cultural phenomenon but is also governed by the capitalist system and sold as a commodity that requires a productive apparatus for its development. This apparatus includes services, equipment, and local infrastructure to support the tourist (Urry, 1990).

The social movement of people becomes an economic activity, demanding permanent and in-depth studies on its impacts and possibilities for generating income. This stimulates the preservation of heritage, the development of urban infrastructure, and access to services such as lodging and food to support tourism activity (Smith, 1989).

Among the various motivations driving the development of tourism are those based on culture, such as culinary, historical-cultural, pedagogical, and religious tourism. Beni (1998) highlights that the "influx of tourists to receiving centers offering the historical legacy of humanity in different eras" represents cultural tourism.

It is necessary to more effectively include not only the potential social impacts but also the beneficial nature of tourism activity to stimulate the preservation of culture and the conservation of material and intangible heritage, such as food, dances, languages, and arts (Richards, 2001).

This underscores the need to create new products for consumption within the capitalist system, maximizing the cultural potential of the locations where tourism occurs. Gastronomy, as a product of a community's food culture, is added to this economic logic and can be used as a product within the capitalist logic that permeates cultural tourism (Pisarski Jr., 2019).

Gândara et al. (2009) argue that culinary tourism occurs due to motivations linked to the culinary practices of a locality and can be operationalized through attractions such as regional cuisine, gastronomic events, and the offering of differentiated food and beverage establishments. Gastronomy and culinary tourism, within the economic logic, may take on a different function when contributing to the host community, that is, the local community that engages in tourism activities and welcomes tourists (Gimenes-Minasse, 2023).

This local community is part of a geographic segment of a broader societal vision but is not dissociated from it. Di Pietro (1999) defines this concept as a space relative to a larger one, and

ISSN: 2718-8310

it cannot be analyzed without referencing the more encompassing space in which it is embedded.

To think about how an economic activity, such as cultural and culinary tourism, can contribute to local development and its host community, it is necessary to understand the concept of development. This is a concept shaped by different value judgments and political beliefs that has changed and adapted over time (Seers, 1970).

The concept of development presented here relates to the improvement of the quality of life in society, economic dynamism, and a local focus. Vázquez-Barquero (1988) conceptualizes it as a process of economic growth and structural change that leads to an improvement in the living standards of the local population, identifying three dimensions: economic, sociocultural, and political-administrative.

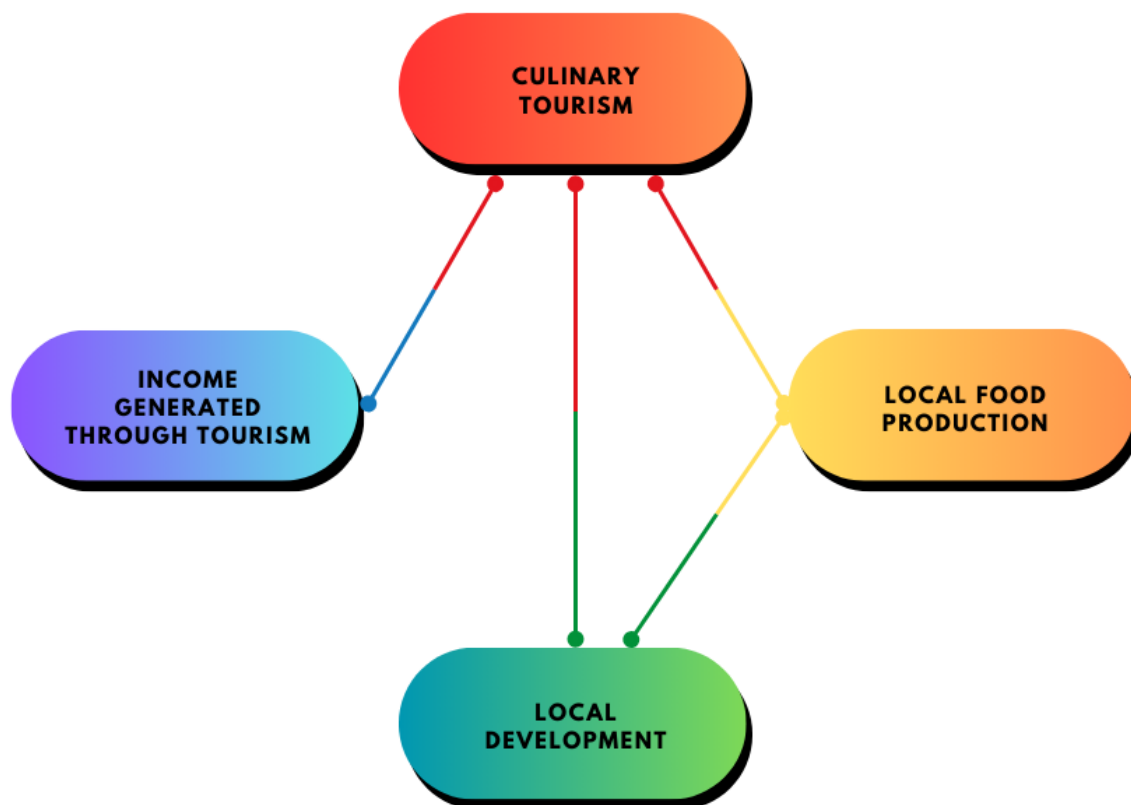
Development, using its first economic dimension, can be supported by economic activities that add value to what is produced in the community or to the services provided by its actors (Sen, 1999). This is possible due to the internal and external nature of economic activities. Buarque (1999) states that local development is an endogenous process recorded in small territorial units and human groups, capable of promoting economic dynamism and improving the quality of life of the population by interacting with a broader and more complex reality.

Thus, cultural and culinary tourism activities can be observed as mechanisms for this added value in a locality's economic cycle. By generating direct income for local merchants and indirect income for local producers, part of these initial revenues is spent on the consumption of inputs and raw materials in restaurants, gastronomic souvenirs, and street food kiosks (Long, 2004).

Method of Analysis

To illustrate this economic and social dynamic, Figure 1, based on the conceptual framework discussed, was created to exemplify the theoretical model from which the analysis of local development, gastronomy, culinary tourism, local food production, and tourist movements in the context of case studies will proceed.

Figure 1. Theoretical Model

ISSN: 2718-8310

Source: Created by the author, 2024

The theoretical model represented in Figure 1 shows the interrelationships between the different components of culinary tourism and its impact on local development. This flowchart reflects how gastronomy and culinary tourism generate economic income through tourists, which, in turn, positively affects local food production.

Analyzing Figure 1, it is observed that gastronomy and culinary tourism generate economic income through tourists, which, in turn, positively affects local food production. This cycle contributes to local development, as shown by the relationship between these elements in the diagram. By attracting tourists interested in local gastronomy, the demand for regional food products increases, encouraging local producers and stimulating the local economy (Gândara et al., 2009; Hjalager, 2002). This reinforces the idea that culinary tourism not only acts as an income generator but also as a catalyst for the sustainable socioeconomic development of local communities (Hjalager, 2002).

The economic income provided by tourists helps improve local infrastructure and tourist services, creating a favorable environment for continuous economic growth (Smith, 1989). Local food production, directly linked to culinary tourism, benefits from increased visibility

and demand, which can lead to improvements in the quality and variety of products offered (Richards, 2001). This improvement process not only increases the competitiveness of local products but also strengthens the capabilities of producers and promotes sustainable agricultural practices.

Finally, local development is driven not only by increased income and production but also by the strengthening of cultural identity and the preservation of culinary traditions (Beni, 1998). This highlights the importance of integrating tourism development strategies with the needs and characteristics of the local community, ensuring that economic benefits are distributed equitably and contribute to the overall well-being of the population (Vázquez-Barquero, 1988).

In terms of local economic development, Vázquez-Barquero (1988) argues that development must be based on the ability of communities to leverage their internal resources and capacities. In this context, culinary tourism acts as a catalyst that mobilizes local resources, generates employment, and promotes sustainable economic growth. Buarque (1999) complements this view by highlighting that local development should be grounded in the valorization of cultural identity and active community participation in development processes. According to Sampaio (2001), the sustainable development of tourism must be based on the active collaboration of all stakeholders involved, including local communities, governments, and the private sector.

By detailing this theoretical model, it becomes easier to understand how the different components of culinary tourism interact and reinforce each other to promote sustainable economic and social development. Figure 1 highlights income flows and their redistribution within the community, showing how culinary tourism can be an effective tool for boosting the local economy and improving residents' quality of life.

Local Development through Culinary Tourism in Latin America

Culinary tourism is a powerful tool for local development, combining the preservation of culture and culinary traditions with the generation of income and the promotion of economic development for the host community and also for agri-food producers. In Latin America, numerous examples demonstrate how this form of tourism can have a positive impact on local communities, contributing to their economic and cultural dynamism. Here, some examples will be presented that corroborate the theoretical development method discussed:

Wine Route in Mendoza, Argentina

A compelling example of how culinary tourism can stimulate local development is the Wine Route in Mendoza, Argentina. Enotourism, defined as a tourism experience centered around visits to wineries, wine tastings, and wine-related events (Valduga, 2011), has flourished in this region, renowned for its Malbec wines. This form of tourism not only draws national and

international visitors eager to savor the wines, but also to immerse themselves in the terroir of the Andes mountain range, as depicted in Figure 2. Moreover, it generates substantial revenue for local winemakers and tourism-related businesses (Pastor et al., 2020).

Figure 2. Wineries in Mendoza, Argentina

Source: Personal collection, 2023

The winetourism has allowed for significant diversification of the local economy in Mendoza. Wineries benefit not only from direct wine sales but also from additional services such as guided tours, tastings, and special events like festivals and weddings. This steady flow of tourists has encouraged the development of complementary infrastructure such as hotels,

restaurants, and craft shops, which, in turn, create jobs and opportunities for the local community. According to Pastor et al. (2020), wine tourism has created a value chain that benefits various sectors of the regional economy, from agricultural production to tourism services.

Beyond the economic impact, wine tourism in Mendoza has strengthened regional identity. The promotion of wine as a cultural symbol has led to greater appreciation for local traditions and has encouraged the preservation of ancestral winemaking practices. Visitors not only consume local products but also participate in activities that allow them to understand the region's history and culture. This cultural immersion contributes to a richer and more memorable tourism experience (Lacoste 2013).

Gabardo (2021) emphasizes that this type of tourism contributes to the conservation of the cultural landscape and the enhancement of wine heritage. The wineries and vineyards are located in natural environments that have been preserved and improved to attract tourists. This not only protects the environment but also highlights the scenic beauty of the region, drawing visitors interested not only in wine but also in the landscape. The integration of sustainable practices in viticulture and wine tourism ensures that both the economy and culture benefit from this practice (Lacoste 2013).

Moreover, wine tourism in Mendoza has encouraged collaboration among different local actors, including governments, private companies, and community organizations. These partnerships have facilitated the creation of well-signposted and promoted wine tourism routes, as well as the organization of events and festivals celebrating the wine culture. This collaborative approach has allowed wine tourism to develop consistently and sustainably, benefiting all involved (Pastor et al., 2020).

Guelaguetza Festival, Mexico

In Oaxaca, Mexico, located in the southwest of the country, the Guelaguetza Festival is an annual event that celebrates local culture and cuisine. The word "Guelaguetza" comes from the Zapotec language and means "offering" or "gift." Held on the last two Mondays of July during the summer, the festival reflects the spirit of sharing and community, coinciding with the harvest season, which characterizes the event (Whitford, 2008).

These festivities are rooted in a cultural heritage embedded in the pre-Hispanic Mexican imagination. Influenced by European, especially Spanish, and African contributions that emerged from the period of slavery, a new cuisine took shape (Arce, 2023). The festival attracts thousands of tourists each year who enjoy Oaxacan cuisine and participate in cultural activities. This festival not only provides direct income to local restaurants and food producers but also

ISSN: 2718-8310

helps preserve traditional cuisine and promotes the cultural identity of the region (Ramírez, 2015).

Figure 3. Guelaguetza Festival in Oaxaca, Mexico

Source: Vive Oaxaca, 2019

Palacios (2024) notes that the Guelaguetza is not only a celebration of Oaxacan culture but also an opportunity for local producers to showcase and sell their products, thus contributing to the region's economic development. The Guelaguetza is a space where a wide variety of

ISSN: 2718-8310

traditional products, such as tamales, tlayudas, and chapulines (grasshoppers), are presented, offering visitors a unique culinary experience that enhances the value of local cuisine.

In addition to the economic benefits, the festival plays a crucial role in preserving and promoting Oaxacan culture. According to Ramírez (2015), the Guelaguetza fosters local cultural roots and community participation, strengthening ties between residents and visitors. This event is not only a showcase for local cuisine but also a manifestation of Oaxaca's living traditions, featuring dances, music, and traditional attire that reflect the region's cultural richness.

The Guelaguetza has also been recognized for its positive impact on sustainable tourism. By attracting tourists interested in culture and cuisine, the festival promotes responsible tourism practices that value and respect local identity and traditions. This contributes to the conservation of Oaxaca's cultural and natural heritage, ensuring that the benefits of tourism are distributed equitably and support the well-being of the local community (Ramírez, 2015).

The Barreado from Morretes/PR, Brazil

Another significant example of culinary tourism can be found in Morretes, Paraná, Brazil. This city, located on the coast of Paraná, is famous for its traditional dish, barreado, a culinary tradition that attracts numerous tourists interested in local gastronomy. The influx of visitors generates significant income for local restaurants and producers, fostering economic development and improving local infrastructure (Gimenes-Minasse, 2013).

Figure 4. The Barreado from Morretes/PR, Brazil

Source: Ogura, 2022

The culinary experience in Morretes/PR not only attracts tourists but also educates consumers about the richness of Paraná's gastronomy. This interaction between tourists and local producers contributes to the creation of a positive image of the destination and promotes repeat tourism. Culinary routes and visits to traditional restaurants allow tourists to experience authentic local cuisine and gain a deeper understanding of the regional culture (Gimenes-Minasse, 2013).

In the same context, Pisarski Jr. et al. (2022) emphasize that this dish is not only a culinary delight but also a representation of the cultural identity and history of Paraná's coastal region. The traditional preparation of barreado, which involves a slow cooking process passed down through generations, preserves the authenticity of the original recipe.

Gimenes et al. (2011) highlight the importance of culinary territoriality as a form of mediation between humans and their environment, turning regional cuisines into a tourist attraction. This study emphasizes the relevance of local gastronomy in promoting tourism and strengthening the cultural identity of the region.

Results

The impact of culinary tourism in these regions can be analyzed from several perspectives. First, from an economic standpoint, this type of tourism generates both direct and indirect income for the local community. Direct income comes from tourists' spending on food, beverages, and other local products, while indirect income stems from job creation and the development of tourism infrastructure. Vázquez-Barquero (1988) argues that local economic development is based on the ability of communities to leverage their internal resources and capacities. In this context, culinary tourism acts as a catalyst that mobilizes local resources, generates employment, and promotes sustainable economic growth.

From a cultural perspective, culinary tourism contributes to the preservation and promotion of local culinary traditions. In Oaxaca, the Guelaguetza Festival has played a crucial role in preserving traditional recipes and cooking techniques that might otherwise have been lost. Palacios (2024) highlights that this event not only celebrates Oaxacan culture but also educates tourists about the importance of gastronomy in the region's cultural identity.

According to Buarque (1999), local development should be based on the valorization of cultural identity and active community participation in development processes. In this sense, culinary tourism not only preserves culinary traditions but also strengthens social cohesion and the sense of belonging.

Finally, from a social perspective, culinary tourism can strengthen community bonds and encourage social participation. For example, in the case of the Wine Route in Mendoza, Pastor et al. (2020) note that the interaction between tourists and local producers not only promotes product sales but also creates a sense of community and belonging. Tourists who visit the Mendoza Wine Route have the opportunity to meet producers, learn about their products, and have experiences in this wine territory, experiencing local hospitality, which in turn strengthens the destination's image and fosters repeat tourism (Gabardo, 2021).

As Sampaio (2001) suggests, sustainable local development must include active community participation in tourism planning and management, ensuring that the benefits are distributed

equitably and contribute to the general well-being of the population. This approach not only promotes economic sustainability but also fosters social inclusion, empowering local communities to actively participate in decision-making processes. By involving residents in managing tourism initiatives, culinary tourism can help mitigate negative effects like over-commercialization and preserve cultural heritage while promoting long-term resilience.

Final Considerations

The analysis of culinary tourism as a tool for local development reveals a complex and multifaceted landscape where economic, social, and cultural elements converge. Human mobility, from ancient times, has been a driving force for transformation and adaptation, and tourism, as a contemporary phenomenon, is part of this historical and social dynamic. The commercialization of gastronomy within the context of tourism offers an opportunity for sustainable development of local communities, provided that benefits are managed correctly, and negative impacts are minimized.

From an economic perspective, culinary tourism has proven to be a significant source of direct and indirect income. The case studies of the Wine Route in Mendoza, the Guelaguetza Festival in Oaxaca, and the Barreado dish from Morretes/PR illustrate how tourist flows can generate positive dynamics in local economies. The demand for local products not only increases the income of producers and merchants but also fosters investment in infrastructure and services, creating a virtuous cycle of economic development (Vázquez-Barquero, 1988; Pastor et al., 2020; Kovalenko et al., 2023).

From a cultural perspective, culinary tourism acts as a preserver and promoter of local traditions. Events like the Guelaguetza attract tourists interested in regional cuisine while also serving as platforms for the preservation of ancestral recipes and cooking techniques. This type of tourism strengthens cultural identity and provides a sense of belonging for both residents and visitors. By valuing local culture, a narrative is created that can be shared and celebrated, further reinforcing social cohesion (Buarque, 1999; Palacios, 2024).

Socially, culinary tourism can act as a catalyst for community participation and the strengthening of social bonds. The interaction between tourists and local producers, as seen in the Mendoza Wine Route, not only promotes the sale of products but also builds a sense of community. This direct interaction encourages education and appreciation for diversity and cultural richness, promoting repeat and sustainable tourism (Sampaio, 2001; Pastor et al., 2020).

The theoretical model presented in Figure 1 illustrates these interrelationships and highlights how culinary tourism can be an effective tool for promoting local development. This model shows the flows of income and their redistribution within the community, emphasizing

ISSN: 2718-8310

the importance of proper management to maximize benefits and minimize risks, such as the loss of cultural authenticity.

To maximize the benefits of culinary tourism, it is crucial that tourism development strategies are adequately integrated with the needs and characteristics of the local community. This implies inclusive and participatory planning where all relevant stakeholders—governments, the private sector, and local communities—are involved. The adoption of sustainable practices and the promotion of responsible tourism are essential to ensuring that tourism contributes positively and durably to the well-being of these communities.

In the cases analyzed — Mendoza, Oaxaca, and Morretes — the commercialization of culinary traditions was not free from challenges related to standardization and the loss of authenticity. However, each location adopted specific strategies to mitigate these risks. In Mendoza, for example, wineries preserve traditional viticulture practices and organize cultural events that reinforce the connection between the product and local identity. In Oaxaca, the Guelaguetza Festival promotes active community participation and the appreciation of regional products, helping to preserve authentic culinary practices. In Morretes, the preparation of barreado follows traditional methods passed down through generations, ensuring the continuity of original techniques. These examples demonstrate that while commercialization poses risks, well-structured strategies can promote a balance between economic development and the preservation of cultural authenticity.

In conclusion, culinary tourism has a significant impact on local development, generating economic income, preserving cultural traditions, and strengthening social bonds. The examples analyzed demonstrate how this form of tourism can benefit local communities in multiple ways. To ensure these benefits are sustainable and equitable, it is essential to integrate development strategies that prioritize community participation and sustainability, ensuring that culinary tourism contributes to the general well-being of the population.

However, several gaps remain that warrant further exploration. Future research could focus on validating the theoretical model through field studies that measure the long-term economic, social, and cultural impacts of culinary tourism in different regions. Additionally, there is a need for studies that explore how local communities can balance commercialization with the preservation of authenticity. Investigating the role of new technologies and digital platforms in promoting sustainable culinary tourism could also offer valuable insights. Such studies would not only refine the proposed model but also provide practical guidelines for leveraging culinary tourism as a development tool.

References

Arce, A. Z., Esparza, L. T. M., & Sánchez, Á. H. (2023). The Gastronomic Imagination of Mexico: A Construction of the 16th Century. **Imagonautas**, 12(17), 172–195. Retrieved from https://revistas.usc.edu.co/index.php/imagonautas/article/view/266

Beni, M. (1998). **Análise estrutural do turismo**. SENAC São Paulo.

Brambatti, L. E. (2011). **O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual**. Anais da ANPTUR. Retirado de https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/43.pdf

Buarque, S. (1999). **Metodologia de Planejamento do Desenvolvimento Local e Municipal Sustentável**. IICA Recife.

De la Torre, O. (1992). **El turismo: fenómeno social**. Fondo de Cultura Económica México.

Di Pietro, L. (1999). **El desarrollo local. Estado de la cuestión**. FLACSO Buenos Aires.

Gabardo, W. (2021). Habitar o terroir do vinho: o sentimento da paisagem de Mendoza, Argentina. **GeoTextos**, 17(1). https://doi.org/10.9771/geo.v17i1.43686

Gândara, J. M. G., Gimenes, M. H. S. G., & Mascarenhas, R. (2009). Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A., & Ansarah, M. (Eds.), **Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas** (pp. 179-191). Manole.

Gimenes, M. H. S., Bahl, M., & Nitsche, L. B. (2011). Territorialidade gastronômica: As cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, 2, 1-16.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2013). **Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense.** Curitiba: Editora UFPR.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 17, 2791. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791

Harvey, D. (2005). **A brief history of neoliberalism.** Oxford University Press.

Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., & Simões, A. (2023). Gastronomic experience and consumer behavior: Analyzing the influence on destination image. **Foods**, 12(2), 315. https://doi.org/10.3390/foods12020315

Krippendorf, J. (1989). **Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. Civilização Brasileira Rio de Janeiro.

Lacoste, P. (2013). **Argentina: Vinos de capa y espada.** Mendoza: Antacura.

Lafargue, P. (1983). **O direito à preguiça**. Kairós São Paulo.

Oaxaca (2023). **Gastronomía oaxaqueña: motivo de orgulho que se compartilha na Guelaguetza.** Agência de Notícias de Oaxaca MX. [Imagem]. Recuperado de https://agenciaoaxacamx.com

Ogura, J. F. (2022). **Barreado: Prato típico do litoral paranaense** [Fotografia]. Agência Estadual de Notícias. Recuperado de https://www.aen.pr.gov.br/Noticia

Palacios, J. E. (2024). **Oaxaca's Guelaguetza Festival**. Historical MX.

Pastor, G., Torres, L., & Marinsalda, L. (2020). Landscape Enclaves: Wine Capitalism and Luxury Tourism in Mendoza, Argentina. **Journal of Political Ecology**, 27(1), 580-593. https://doi.org/10.2458/v27i1.22953

Pisarski Jr, M. R. (2019). Tradições alimentares regionais em uma América Latina neocolonial: A luta pela manutenção de costumes e da soberania alimentar. **RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, 5(5). https://doi.org/10.23899/relacult.v5i5.1601

Pisarski Jr, M. R., Lopes, M. C. D., Cunha, I. C., & Neves, A. R. (2022). Barreado: Patrimônio cultural e atrativo turístico do litoral do Paraná. **Revista Territorial**, 11(2), 126-141. https://doi.org/10.31668/rt.v11i2.13718

Ramírez, M. L. M. (2015). La Guelaguetza y los procesos de simbolización de la ritualidad festiva en las comunidades de Oaxaca. **Cuadernos del Sur**, 20(38-39), 59-85. Retirado de https://cuadernosdelsur.com

Richards, G. (2001). **Cultural Attractions and European Tourism**. CABI.

Russell, B. (2002). **O elogio ao ócio**. Sextante Rio de Janeiro.

Sampaio, C. A. C. (2001). Turismo: Sob uma análise do desenvolvimento sustentável. **Turismo: Visão e Ação**, 4(8), 29-44. https://doi.org/10.14210/rtva.v4n8.p29-44

Seers, D. (1970). The Meaning of Development. **Revista Brasileira de Economia**, 24(3), 3-12. Rio de Janeiro. Retirado de https://periodicos.fgv.br/rbe

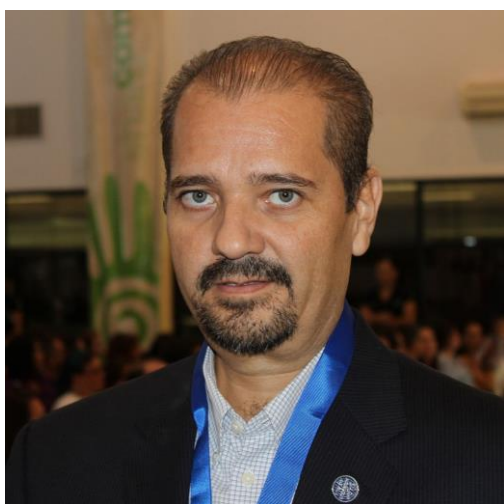
Smith, S. L. J. (1989). **Tourism Analysis: A Handbook**. Longman.

Valduga, V. (2011). **Enoturismo no Vale dos Vinhedos. Jaguarão**: Fundação Universidade Federal do Pampa.

Vázquez-Barquero, A. (1988). **Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo**. Editorial Pirámide Madrid.

Vive Oaxaca (2019). Feria del Mezcal en Santiago Apóstol, Ocotlán: Cultura y Tradición Oaxaqueña. Vive Oaxaca. https://www.viveoaxaca.org/2019/07/FeriaSAJ.html

Whitford, M. (2008). Oaxaca's Indigenous Guelaguetza Festival: Not All That Glitters Is Gold. **Event Management**, 12(3-4), 143-161. https://doi.org/10.3727/152599509789659777

Marcos Roberto Pisarski Junior
PhD candidate in Development, Sustainability, and Tourism at Universidad de Guadalajara (UdeG - Mexico), with a Master's in Tourism from the Federal University of Paraná (UFPR), and Bachelor's degrees in Tourism (UNESA), Culinary Arts (PUCPR) and Geography (UNINTER). Currently a Tourism Analyst at Itaipu Technology Park (Itaipu Parquetec), Research Fellow at the Latin American Center for Cultural Studies (CLAEC), and Lead Member of the National Tourism Council (2023-2025) for the Ministry of Tourism (MTur - Brazil). His research focuses on Culinary Arts, Tourism, Heritage, and Regional Development.

Alfonso Zepeda Arce
PhD in Development Sciences from the University of Guadalajara, Master's in Sustainable Tourism Management from the University for International Cooperation in San José, Costa

Rica, and in Public Management of Tourism Sustainability and Competitiveness from the International University of Andalusia. Bachelor's degree in Tourism from the University of Guadalajara. Currently, a professor at the Department of Tourism Studies at the South Coast University Center, University of Guadalajara. His research focuses on tourism, rural tourism, cultural heritage, sustainability, competitiveness, and destination management.

Vander Valduga
PhD in Geography from the Federal University of Rio Grande do Sul, Postdoctoral in Hospitality from Anhembi Morumbi University/SP, Master's and Bachelor's degree in Tourism from the University of Caxias do Sul. Associate Professor of the Bachelor's in Tourism program and permanent faculty member of the Master's in Tourism program at the Federal University of Paraná (UFPR), as well as the Graduate Program in Geography at UFPR. Lead Coordinator of the TerroirTUR research group. His work focuses on tourism, hospitality, and geography, with an emphasis on wine tourism, wine culture and heritage, rurality, and food and beverage management.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

DIÁLOGOS Y REFLEXIONES

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

LA *BAGNA CAUDA* PIAMONTESA A LA HUMBERTINA DE LA PAMPA GRINGA (ARGENTINA): TRADICIÓN QUE ES HISTORIA Y SE HACE FIESTA

DA BAGNA CAUDA PIEMONTESIANA À HUMBERTINA DO PAMPA GRINGA(ARGENTINA): TRADIÇÃO QUE É HISTÓRIA E VIRA FESTA

KULEMEYER, J.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PATAGONIA AUSTRAL
Correo electrónico: jorgeak@gmail.com

Resumen

La *bagna cauda* es una salsa que se consume caliente. En general su origen es asignado a la región del Piemonte, región del noroeste de Italia, donde su consumo se arraigó entre los trabajadores rurales. La *bagna cauda* se preparaba con aceite de nuez, anchoas y ajo como ingredientes básicos y luego se cambió el aceite de nuez por aceite de oliva. En Argentina el aceite de oliva fue sustituido en el preparado por la crema de leche de vaca. La *bagna cauda* se sirve en un recipiente de terracota y, para que se mantenga caliente, se coloca sobre un calentador con brasas o un mechero. El propósito del escrito es resaltar el particular protagonismo que ha tenido (y tiene) la *bagna cauda*en tanto reflejo de tradiciones, condiciones de acceso a alimentos y de sucesivos escenarios ideológicos, políticos y económicos.El escrito se inscribe en el formato de un ensayo. Si bien se cuenta con numerosos trabajos de investigación relativos a la historia de Pampa Gringa y, en particular a la corriente inmigratoria de origen piamontés a las provincias de Santa Fe y Córdoba, no se cuenta aún con trabajos específicos relativos a la elaboración de la *bagna cauda* en estas tierras y las fiestas populares que la tienen como emblema de referencia. A partir de estas circunstancias es que, además de concurrir a un par de estas celebraciones en Humberto Primo y de realizar entrevistas no estructuradas a diversos protagonistas locales, se ha debido recurrir a fuentes periodísticas con el propósito de acceder a mayor información sobre el marco general en el que se inscribe el evento. La investigación se ha visto facilitada por ser el autor oriundo de la zona escenario de los temas aquí tratados.

Palabras clave:*BAGNA CAUDA*, PIAMONTE, ARGENTINA, HUMBERTO PRIMO, FIESTA

Resumo

Bagna cauda é um molho que se consome quente. Em geral, sua origem é atribuída à região do Piemonte, região do noroeste da Itália, onde seu consumo se enraizou entre os trabalhadores rurais. A Bagna cauda foi preparada com óleo de noz, anchovas e alho como ingredientes básicos e depois o óleo de noz foi alterado para azeite. Na Argentina, o azeite foi substituído no preparo pelo creme de leite de vaca. A bagna cauda é servida em recipiente de terracota e, para mantê-la aquecida, é colocada sobre um aquecedor com brasas ou isqueiro. O objetivo do escrito é destacar o particular destaque que a bagna cauda teve (e tem) como reflexo de tradições, condições de acesso aos alimentos e sucessivos cenários ideológicos, políticos e económicos. A redação está no formato de um ensaio. Embora existam numerosos trabalhos de pesquisa relacionados à história do Pampa Gringa e, em particular, ao fluxo imigratório de origem piemontesa para as províncias de Santa Fé e Córdoba, ainda não existem trabalhos específicos relacionados ao preparo da bagna cauda nestas. As terras e as festas populares que a têm como emblema de referência. Com base nestas circunstâncias, para além de assistirmos a algumas destas celebrações em Humberto Primo e de realizarmos entrevistas não estruturadas a vários protagonistas locais, tivemos que recorrer a fontes jornalísticas para aceder a mais informações sobre o quadro geral em que o evento se inscreve. A pesquisa foi facilitada pelo fato do autor ser natural da área onde os temas aqui discutidos são discutidos.

Palavras-chave:

BAGNA CAUDA, PIEMONTE, ARGENTINA, HUMBERTO PRIMO, FESTIVAL

ISSN: 2718-8310

1.- Introducción

*Bagna cauda (*o *Bagna caoda, bagna caôda,* en piamontés *bagna càuda*) significa, traducido al castellano “salsa caliente”.

La *bagna cauda* ya aparece incluida en la obra “Cocinero piamontés” publicada en el recetario dado a conocer en el año 1776 (Caldo, 2020).

La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan (Bettini, 2020). *La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan* (Bettini, 2020).

Por tradición, en el Bajo Piemonte (o Piamonte) se preparaba con aceite de nuez, anchoas y ajo como ingredientes básicos y luego se cambió el aceite de nuez por aceite de oliva. “*La receta original consistía en juntar varias familias en un fogón y en un recipiente colocar aceite de oliva, ajo y anchoas en salmuera; cada comensal aportaba lo que tenía como papas, cebollas, remolachas y pan*” (Bettini, 2020). En la Pampa Gringa, zona ganadera, los inmigrantes produjeron crema de leche y manteca, por esta causa y por su bajo costo, se comenzó a utilizar crema de leche en reemplazo del cambio de aceite de oliva para la preparación de esta salsa caliente. Un vegetal de uso emblemático que se consume con la *bagna cauda* es el llamado Cardo de Castilla (*Cynara cardunculus* L.). Atadas sus hojas, se ponen blancos los tallos que solían envolverse con una bolsa de arpillera unos días antes. y se ponía bien blanca y amarga la penca, se hierve y se le cambia el agua varias veces,que se le vaya lo amargo y también prepararlo con un poco de manteca con ajo y queso rallado y mantecoso es muy rico. Algunos lo salteaban con manteca.

La *bagna càuda* se prepara y se mantiene en un recipiente de terracota y se comparte entre todos cuando se come en familia y, como un desarrollo innovador de la fiesta anual que se celebra en Humberto Primo, se utilizan recipientes individuales con una fuente de calor (vela) sobre su base. Para que se mantenga caliente se coloca el recipiente sobre un calentador con brasas.

> “*Lleva seis cabezas de ajo, 14 anchoas, dos litros y medio de crema y un paquete de manteca; es para unas 12 o 13 personas. En la manteca pongo los ajos picados y los cocino un poco, que no se doren. Y después pongo las anchoas. Hay otros que lo ponen en leche primero. Nosotros no. A siete anchoas las pongo lavadas y a las otras siete las pongo con la sal, le saco nada más lo de adentro y las coloco con sal para que salen la bagna cauda. Luego pongo la crema*”, explicó sobre la receta”.

Normis Garasino en El Periódico, 2022

Como suele suceder, la *bagna cauda* tiene sus variantes como, por ejemplo, la *bagnet verd* (bagnetto verde), una salsa piamontesa basada en perejil y anchoas.

La anchoíta del Atlántico Sur Occidental (*Engraulis anchoita*), es utilizada por la industria argentina en la conservería, para elaborar las denominadas "sardinas argentinas" y en el salado madurado, para elaborar anchoas. La primera fábrica de conservas de pescado surgió en Puerto Madryn en 1914 (Bertolotti; M.; Manca, E., 1986). Sardinas (se tratade una denominación de un conjunto de especies siendo *Sardina pilchardus* es la denominación de la especie europea y *Sprattus fuegensis* la de una determinada para Tierra del Fuego) y anchoas son semejantes en color y tamaño.

Desde entonces, y hasta la actualidad, esta salsa en Argentina es de producción y consumo hogareño, a escala de reuniones familiares, de amigos y en ocasión de grandes celebraciones que se realizan en pueblos en los que prevalecen orígenes poblacionales de origen piamontés. Las fiestas se realizan, año a año, en fechas establecidas de la estación invernal (mes de julio).

2.- Marco teórico

Toda comida adopta en su producción elementos constituyentes propios de la historia, de contextos geográficos, necesidades, posibilidad de acceso a ingredientes, gustos, modas, urgencias, entre los factores más evidentes. Suelen ser determinantes los diversos y posibles entornos humanos en los que la comida es protagonista, tales como contextos de espacio público o privado, cantidad y tipo de comensales, hambre, gula, circunstancias especiales como, por ejemplo, celebraciones, emergencias y rutinas sanitarias, motivaciones deportivas y laborales, horarios, entre tantos otros. Como no podía ser de otra manera, toda versión de la *bagna cauda* puede ser analizada desde cada uno de los elementos que se acaban de mencionar.

Alimentos, comidas, música, arquitectura en sus más diversas formas de expresión y literatura presentados de manera individual o en conjunción, constituyen la materia prima mediante las cuales se identifica la pertenencia a una tradición cultural y/o pertenencia social. Muchas veces un solo elemento, como en el caso de la *bagna cauda*, logra por sí solo ofrecer la identificación.

En nuestros países, especialmente a partir de la década de los ochenta del siglo pasado, se ha activado fuertemente el concepto de identidad y memoria colectiva, patrimonio cultural y tradición que, como un todo, son “rescatadas” para otorgarles centralidad en la nueva configuración que desarrollan los imaginarios locales sobre sus orígenes para traerlos a un presente marcado por nuevas realidades y premisas. De la mano del turismo, el “volver a las raíces” procura proporcionar experiencias atractivas en las que las comidas tradicionales resultan el núcleo principal de la oferta.

Las comidas, los alimentos, los grupos humanos en general, conocen transformaciones a lo largo de su historia. A tiempos de la llegada de los grupos de inmigrantes piamonteses a la Argentina, el dialecto piamontés era la lengua dominante en la región del Piamonte en tanto que en la actualidad ha sido desplazado en su uso dominante por el italiano. Tal como, en mayor o menor medida, ocurre con todas las corrientes migratorias, el "*piemontesismo*" que, por fuerza de las circunstancias, se ha ido generando en la pampa gringa es bien distinto al que hoy es característico en el escenario italiano.

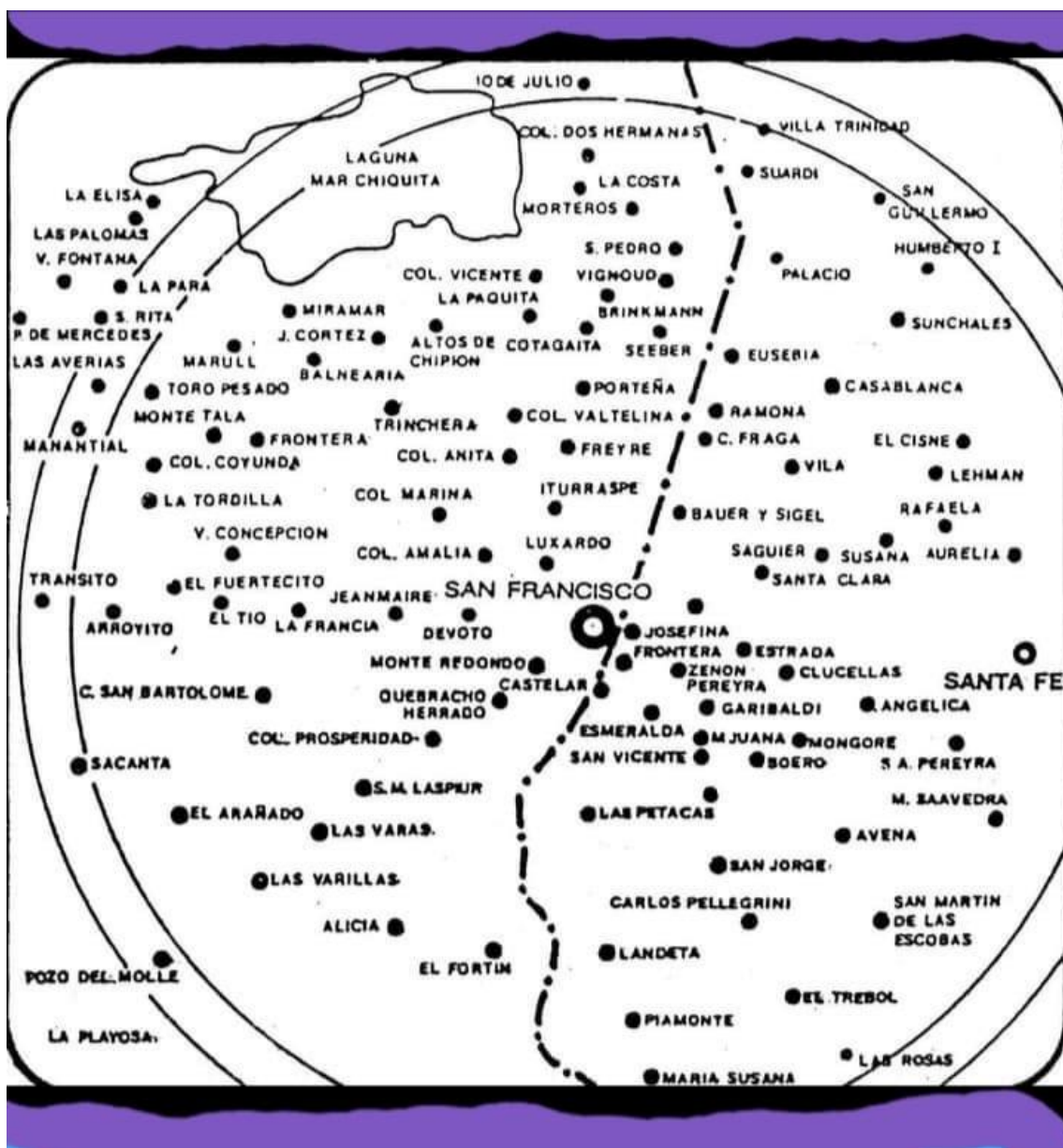
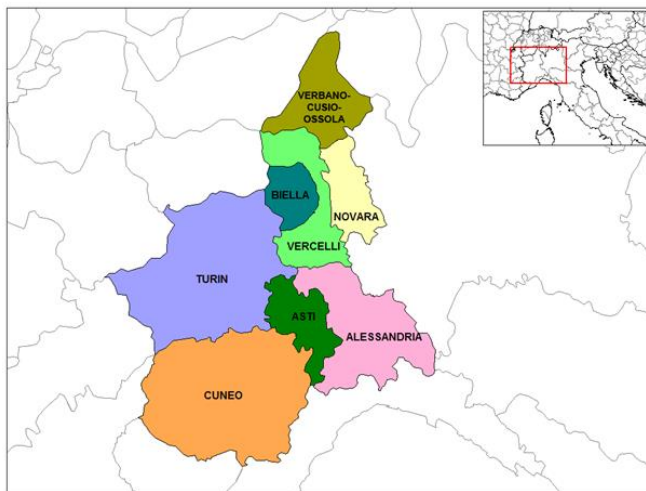
3 Contexto

3.1. La región del Piamonte y la Pampa Gringa

> "*… los piamonteses constituyen con creces el grupo étnico más numeroso de la región (en la provincia de Santa Fe hay lugares donde más del 90 % de la población es de origen piamontés)*".
>
> Giolitto (2008, p.36)

*Uno de los fenómenos más destacados en la historia rural argentina de la segunda mitad del siglo XIX es el proceso de expansión de la agricultura moderna. Sorprendiendo a propios y extraños por la rapidez y magnitud del proceso, Argentina pasó de ser un importador neto de cereales y harina a constituirse en uno de los mayores exportadores mundiales de esos productos en algo menos de tres décadas. Esa evolución tuvo un motor principal en la formación de colonias agrícolas, esencialmente con inmigrantes. Con bastante retraso respecto de la experiencia análoga del sur de Brasil (iniciada en la década de 1820) hacia mediados de la década de 1850 comenzaron a arraigar los primeros emprendimientos que lograrían permanecer (*Djenderedjian, 2008).

Fernando Rossetto (2015) destaca la importancia del aporte piamontés en los siglos XIX y XX al poblamiento y desarrollo rural de la llanura pampeana en Córdoba y Santa Fe, donde a lo largo de varias décadas se radicaron aproximadamente 3.000.000 de piamonteses (cifra, seguramente, muy superior a la real que, igualmente, fue en proporción muy importante), en su gran mayoría agricultores, pero también técnicos, profesionales, intelectuales y religiosos.

ISSN: 2718-8310

Ubicación de “la pampa gringa” y algunas de sus localidades. La línea central de guiones y puntos corresponde al límite interprovincial de Córdoba y Santa Fe. Fuente: https://www.facebook.com/photo/?fbid=6100973513249870&set=a.972530992760840

Ubicación de la región de Piemonte en Italia y sus siete provincias. Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Piamonte

Entre 1875 y 1914 predomina la llegada de agricultores que se establecen en zonas rurales despobladas de las provincias de Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos, formando asentamientos que el Estado Argentino propicia mediante la política inmigratoria (Giolitto 2016). Esta zona será llamada en la segunda mitad del siglo XX con el nombre de “Pampa Gringa”. Hasta 1900 estos colonos eran en su gran mayoría piamonteses, aunque también llegaron en menor proporción, lombardos, vénetos y friulanos. Solo un pequeño grupo de inmigrantes piamonteses se dirige a Cuyo para dedicarse a la viticultura. La inmigración del norte de Italia entra en fuerte descenso después de 1910. El 87% de los piamonteses llegados a la Argentina lo hizo antes de esta fecha.

Desde 1800 a 1930 del aluvión de 6.000.000 de europeos llegados a Argentina, los italianos ocupaban el primer lugar, al punto que su idioma influyó en muchos aspectos del habla actual de los argentinos de los cuales los inmigrantes pasaron a ser parte bastante indiferenciada.

A diferencia de, por ejemplo, los inmigrantes de origen judío (denominados “rusos”) o de los sirio-libaneses (llamados “turcos”), en la pampa gringa, gringo es el italiano o descendiente de italiano con ciertas especificaciones. *El término “gringo” en Argentina se delimitó a la referencia a los italianos y, en particular, a los italianos del norte de Italia como los piamonteses y lombardos; en contraposición, los “tanos” aludían a los inmigrantes del sur de Italia. Con el correr del siglo XX, en la Pampa Gringa el término “gringo” se relacionó con los habitantes de los pequeños pueblos y ciudades del interior de la Provincia de Santa Fe*(Ferraris, 2018).El ser “gringos” una denominación con la que se hace especial referencia a la población de origen italiano/piamontés y a sus descendientes que, hasta los años setenta del

ISSN: 2718-8310

siglo pasado, que poblaron lo que, con el correr de los años, se transformó en la cuenca lechera más importante de Sudamérica.

> "*… gringos también eran los chacareros, la gente del campo; aunque entonces la palabra había tomado una connotación entre peyorativa y envidiosa, ya que aludía a la presunta tosquedad de personas con poco roce social y, además, con plata. Dicha acepción se proyectaba más allá de la relación puebleros-chacareros y llegaba hasta las ciudades, aunque ya con el único sentido de persona rústica y poco pulida*"
>
> Priamo, 2012.

3.2. Humberto Primo y su contexto histórico

Italia existe como estado nacional desde el 17 de marzo de 1861, hito histórico relevante también en el contexto de la caracterización de los inmigrantes llegados a Argentina. La denominación República Argentina fue formalizada en 1860. El primer presidente de Argentina fue electo en 1862 luego de finalizada la Guerra entre el Estado de Buenos Aires y la Confederación Argentina. La llamada guerra del Paraguay que enfrentó a ese país con Brasil, Argentina y Uruguay tuvo lugar entre 1865 y 1870. Estas primeras décadas de la segunda mitad del siglo XIX estuvieron caracterizadas, en los territorios donde comenzaba a establecerse lo que sería la "pampa gringa", por la altísima conflictividad política y con indígenas y bandoleros rurales (Gallo, 1984) además de la escasez de comunicaciones: el ferrocarril llega a Rafaela por primera vez en 1885 y, poco tiempo, después el ramal que, rumbo a Ñanducita (próxima a la localidad San Cristóbal, cabecera del departamento del mismo nombre), tenía estación en Humberto Primo.

Humberto Primo no es una excepción en la toponimia de un poblado de la pampa gringa que refleja un origen itálico ya que otras localidades también muestran esa impronta: Piemonte (1884, Departamento San Jerónimo), Nueva Italia (1871, Departamento Rosario. Esta localidad no ha perdurado, aunque sí existe otra con el mismo nombre en el Departamento 9 de julio), Bella Italia (1881, Departamento Castellanos), Nuevo Torino (1885, Departamento Las Colonias), en la provincia de Santa Fe y Colonia Italiana (1896, Departamento Marcos Juárez, provincia de Córdoba).

Humberto 1° (o Umberto 1°), es una localidad de unos 7.000 habitantes ubicada en del departamento Castellanos de la provincia de Santa Fe, en el corazón de la "pampa gringa". Se ubica a 77 metros sobre el nivel del mar y fue fundada por Guillermo Lehmann con el nombre de Colonia Reina Margarita el 7 de octubre de 1884 La primera Comisión de Fomento de

ISSN: 2718-8310

Humberto 1° se instala a partir del 7 de mayo de 1897. El trazado del pueblo Nueva Roma fue aprobado el 27 de abril de 1901 y la Comuna es del 31 de enero de 1895. El pueblo conservaría hasta 1935 el nombre de Nueva Roma en que recibe su denominación actual.

La Iglesia Santa Margarita Reina es el centro de las fiestas patronales de Humberto Primo que se celebran cada 10de junio. Margarita de Saboya (Margherita di Savoia, 1851- 1926) fue la esposa de Humberto I de Italia siendo la primera reina de Italia, tras la unificación.

La sede de la Sociedad Ítalo Argentina, inaugurada en 1929, que actualmente funciona como Centro Cultural, ha sido reconocida como Patrimonio cultural de la provincia de Santa Fe, es considerada el edificio más emblemático de la localidad. Por su parte la plazoleta Faule, lleva el nombre de la localidad italiana del mismo nombre ubicada en la provincia de Cuneo, región de Piamonte, hermanada con Humberto Primo desde el año 1997.En este pueblo, cuyo nombre fue establecido en honor a quien fuera rey de Italia entre 1878 y 1900, se celebra con gran interés y afluencia de público, la Fiesta Provincial de la *bagna cauda*. Actualmente cuenta con más de 7000 habitantes.

A 24 kilómetros de distancia por camino asfaltado se ubica el pueblo de Moisés Ville, fundado en 1889, que fuera el epicentro de un importante grupo de localidades resultado de la colonización judía en la zona siendo la localidad que ha tenido un desarrollo histórico comparable con Humberto Primo. Tanto hacia el lado Este como hacia el Oeste del espacio de colonización de origen judío se observa, de manera contemporánea, se instalaron numerosos asentamientos con población proveniente del Piamonte. Desde fines de la década de los setenta del siglo pasado, y a diferencia de lo que ocurre con Humberto Primo donde se observa un ligero, pero constante incremento de la población, el número de habitantes de Moisés Ville tiende a disminuir, un fenómeno que también se registra en la mayoría de las localidades de la zona. La convivencia e integración entre otros grupos de inmigrantes ha sido destacada (en Moisés Ville se celebra, año a año, la Fiesta de la Integración Cultural) y, quizá, se puede señalar que tiene antecedentes europeos donde para el Piemonte se comprueba la existencia dialecto judeo piemontés (Kuznitzky, 2017).

3.3. La pampa gringa y la producción de alimentos: la leche, los gringos

La base de la estructura económica de los tiempos de formación de la pampa gringa fue la del acceso a la propiedad de la tierra con unas dimensiones que, en general, rondaban las cien hectáreas. Se trata de una zona un tanto periférica en cuanto al potencial productivo agrícola en relación a la zona núcleo pampeana. Allí se asentaron las familias de inmigrantes piamonteses y, en menor número, judíos de Europa centro oriental para desarrollar actividades agrícolo-ganaderas y en los pueblos se conformaron cooperativas para la comercialización de la producción, la adquisición de productos necesarios para el diario vivir y de herramientas de

ISSN: 2718-8310

trabajo. En estos poblados se establecieron las instituciones estatales y sociales: escuela, policía, juzgado de paz, biblioteca, cine/teatro, club deportivo, iglesia, bar, remate/feria de ganado vacuno y la provisión de energía eléctrica (por entonces inexistente en zonas rurales).

En ese contexto se desarrolló lo que pasó a constituir la cuenca lechera argentina, la más destacada en volumen de Sudamérica que, a partir de la conformación de la unión de cooperativas lecheras en 1938, genera en 1940 la puesta en marcha de la cooperativa de segundo grado denominada SanCor (acrónimo de Santa Fe y Córdoba) que, con el correr de los años, pasó a ser un emblema gigante de la lechería nacional que, al menos hasta el año 2012, mantenía el primer lugar como empresa exportadora de lácteos (Olivera, 2013). SanCor significó uno de los primeros y el principal paso de industrialización de la producción rural nacional a gran escala (solo comparable con la industria azucarera del noroeste) con un papel aglutinador económico y cultural de pertenencia para todos los productores de una muy extensa región para la cual se proyectó como la máxima expresión de cohesión y referencia exitosa del cooperativismo. Desde los años ochenta del siglo pasado en adelante se sucedieron graves crisis financieras de SanCor y otras empresas de la industria láctea regional que, junto a otros factores, dieron lugar a procesos de privatización, venta y extranjerización de prácticamente la totalidad del sector. Actualmente SanCor ha retrocedido al décimo segundo lugar de las empresas procesadoras de leche en el país (Infocampo, 25/07/2024).

Este breve relato descriptivo del contexto histórico regional permite explicar la utilización de la crema de leche como ingrediente fundamental de la *bagna cauda* pampeana en reemplazo del original aceite de oliva.

En la actualidad la realidad económica y la vida rural es muy diferente. Ya casi no se encuentran familias radicadas en zonas rurales. La fragmentación original de la tierra dio lugar a un proceso que aún en el presente logra impedir la existencia de grandes latifundios como ocurre en otras zonas del país. La producción de leche (los tambos) en pequeña y mediana escala no logró superar las fluctuaciones de precios y exigencias tecnológicas (infraestructura, equipamiento, cadena de frío, electricidad, genética, sanidad, transporte, mínimo de escala de producción, etc) y la falta de planificación y voluntad política. prevalece la producción de oleaginosas en grandes superficies, fuerte emigración a las grandes ciudades del país (Buenos Aires, Rosario, Córdoba y, regionalmente, Rafaela) y se observa una creciente participación de propietarios radicados mayoritariamente en Buenos Aires ("porteñización") que, en una variante más de la diversificación de su cartera de inversiones, adquieren tierras en la zona. La fragmentación original de la tierra dio lugar a un proceso que aún en el presente logra impedir la existencia de grandes latifundios en la región como sí ocurre en otras zonas del país.

ISSN: 2718-8310

Kulemeyer, J (2024) Sociedad Italiana de Humberto Primo [Fotografía]

3.4. Las fiestas de la *bagna cauda*

En Italia se celebra en Asti el *Bagna cauda day* que en su versión 2024 tendrá lugar los días 22-23-24, 29-30 de noviembre y el 1 de diciembre.

En este 2024 se organizaron reuniones y fiestas populares de la *bagna cauda* en:

ISSN: 2718-8310

* Arroyito (departamento San Justo, provincia de Córdoba). La Asociación Civil Italiana y Familia Piemontesa organizó este año la 25° Fiesta de la Bagna Cauda,

* Suardi (provincia de Córdoba)

* San Francisco (provincia de Córdoba)

* Morteros (provincia de Córdoba), en la Sociedad Italiana de Morteros

* Calchín Oeste, (provincia de Córdoba), localidad de 900 habitantes, celebró el 14 de julio de 2024 la 45ª Fiesta Nacional de la Bagna Cauda. La primera fiesta se hizo en 1979. En la actualidad la Fiesta de Calchín Oeste se celebra el segundo fin de semana del mes de julio, y congrega entre dos mil y dos mil quinientas personas, que llegan desde diferentes lugares geográficos. La organiza una Comisión Municipal integrada por varias instituciones locales, y el dinero recaudado se reparte de forma equitativa entre ellas. Comienza alrededor del mediodía, y culmina doce horas después; donde se integran, el típico almuerzo, espectáculos musicales y de humor, Exposición Agroindustrial y Comercial, elección de la reina nacional, y culmina con un baile popular.

* Humberto Primo, provincia de Santa Fe. La Fiesta Provincial de la Bagna Cauda se celebra desde el año 1991, y conjuga la celebración de la fiesta patronal de Santa Margarita del 20 de julio y el homenaje a los gringos que labraron y forjaron esa tierra. La Fiesta Provincial de la Bagna Cauda 2024 fue presentada en la Casa de Santa Fe en Buenos Aires a fin de promocionar su atractivo turístico. La celebración ha recibido en el año 2019 el IX Premio Giovanni Nuvoletti otorgado por la "*Accademia Italiana della Cuccina*" con sede en Milán. La edición de este año 2024 contó con la presencia de visitantes procedentes de un gran número de lugares del país y organizó una serie de actividades complementarias como, por ejemplo, una feria de artesanos.

* Rafaela, provincia de Santa Fe en la "Semana de la Inmigración Piamontesa", 4 al 10 de julio de 2024.

* Ciudad de Salta cuarta edición de la Fiesta de la Bagna Cauda, domingo 21 de julio. Organiza la Sociedad Italiana.

3.5. Acciones y apostillas en torno a la *bagna cauda*

> *"… era una comida típica que se comía cuando se volvía de los trabajos, de la gente de campo, de los viñedos o de juntar a las aceitunas… era una comida de pobres"*
>
> Sgarella, 2024

Como suele suceder con las producciones populares de todo tipo (como, por ejemplo, los alimentos, géneros musicales, tecnologías tradicionales), el reconocimiento de la amplia aceptación de la bagna cauda está dando lugar a una incipiente promoción que tiende a un nuevo *status* de producto *gourmet* (Pepe Arias, 2024), con célebres "chefs" que ofrecen sus recetas magistrales para su elaboración, aun cuando, y por ahora, la *bagna cauda* rara vez es ofrecida en restaurantes. No faltan las recetas de la *bagna cauda light* y de *bagna cauda sin TACC*.

También se han organizado un par de ediciones del "Campeonato nacional de la bagna cauda" (Córdoba, 2023) con elección de la reina de la *bagna cauda*.

La Federación de Asociaciones Piemontesas de Argentina cumplió en 2024 sus primeros 50 años. La Asociación de Mujeres Piemontesas de la República Argentina (AMPRA), por su parte, fue creada en el local de la Asociación Familia Piemontesa de la ciudad de Rosario (provincia de Santa Fe), el día 27 de diciembre de 2003.

La bagna cauda ha sido señalada como el "el plato favorito del papa Francisco" un argentino nacido con el nombre Jorge Bergoglio. Asti, ciudad del Piamonte, a unos 50 Km de Turín, es el epicentro del *Bagna cauda day* que se celebra los fines de año y ciudad donde el pontífice tiene familiares directos (TN Cocina, 2024).

San Francisco es una ciudad fundada en 1886 que cuenta con 90.000 habitantes de la provincia de Córdoba. Un artículo periodístico de este centro urbano tituló: *"El Santo Padre me preguntó si San Francisco sigue oliendo a Bagna Cauda el Viernes Santo"* y agregó *"Mientras era la máxima autoridad de la Iglesia en Argentina, cada viernes santo se tomaba un colectivo para ir a comer la bagna cauda que le preparaban especialmente unas monjas de un convento en Buenos Aires"* (Diario de San Francisco, 2020).

San Francisco y Rafaela (provincia de Santa Fe) son los principales centros urbanos de la región. Rafaela, fundada en 1881, cuenta con algo más de 100.000 habitantes y está hermanada con Fossano, localidad y comuna italiana de la provincia de Cuneo, región de Piamonte.

Al respecto es de resaltar que las estrategias que adoptó Argentina en relación a la inmigración a fines del siglo XIX y principios del XX fueron diferentes a la del Brasil y, por ende, los modos de integración tuvieron características propias en cada país y región.

Kulemeyer, J (2024) Imágenes de la fiesta de la Bagna Cauda en Humberto Primo [Fotografía]

Kulemeyer, J (2024) Imágenes de la fiesta de la Bagna Cauda en Humberto Primo [Fotografía]

4.- Consideraciones finales

El idioma, la comida, la música, el pensar que traía consigo el castellano a la Argentina fueron incorporando, muchas veces casi en simultáneo, ecos del dialecto piamontés, del idioma italiano y otros como el portugués, el guaraní, el quechua y el ídish, entre otros. El idioma inglés se fue sumando mediado por otro tipo de recorridos. La comida adquirió nuevos protagonistas en escenarios en permanente transformación para propios y extraños.

La *bagna cauda* ocupa espacios que son producto de iniciativas y trayectorias con particularidades propias. Así, por ejemplo, muy diferente es la actitud de la población participante de los encuentros, el contexto de formas de vida y recursos que se pueden comprobar si se observan las marcadas diferencias que presentan los escenarios 2024 en Asti (Italia) y Humberto Primo (Argentina). Sin desdeñar la existencia de algunos elementos en común, es de señalar que buena parte de lo que sucede en la localidad argentina (elección de la reina, tipo de música que se propone, la disposición de los comensales en la fiesta, motivaciones, etc) difiere grandemente de la propuesta italiana.

Todas las localidades a las que se hace mención en este texto fueron fundadas en las últimas tres décadas del siglo XIX siendo hitos fundantes del proceso inmigratorio de origen europeo de aquellos tiempos en los que los piamonteses tuvieron un protagonismo destacado. Los inmigrantes fueron compartiendo y construyendo sus destinos, sus proyectos de vida y sus

historias en la llanura pampeana de la Argentina, dando lugar a nuevas referencias, imaginarios, costumbres y vínculos. El nexo con sus lugares de origen dado por los recuerdos, el idioma, algunos objetos y tradiciones tales como las creencias y comidas, se fue modelando a partir de cambios culturales, necesidades, recursos, circunstancias y de otros integrantes del nuevo entorno social de las cuales los vaivenes históricos y actuales en los espacios que se le asigna a la *bagna cauda* son uno de sus testimonios.

Hoy la *bagna cauda* es mucho más que una comida y una tradición. Con sus limitaciones esta presentación muestra una serie de trasfondos que expresan un recorrido geográfico, histórico y pragmático hasta llegar al presente:

- los descendientes de los piamonteses arribados a la naciente República Argentina de fines del XIX, principios del XX, hoy son argentinos con marcadas diferencias, en casi todos los aspectos, en relación a los habitantes del Piemonte italiano actual;

- los inmigrantes de la naciente Pampa gringa no tenían acceso a las marítimas sardinas (ni a anchoas) cuya producción enlatada en Argentina se inició en la década del 30 del siglo veinte en tanto que con anterioridad sóloera posible la conserva en salmuera. Es de hacer notar que la distancia a los centros de captura ictícola marina era grande. Así, por ejemplo, Mar del Plata, el más próximo, dista unos mil kilómetros de Humberto Primo;

- la idea de la fiesta en torno a la *bagna cauda* tiene un propósito de encuentro turístico en la que convergen personas de muy diversos orígenes;

- la *bagna cauda* se adaptó a los recursos y productos locales, hecho especialmente relevante por la incorporación de la crema de leche en reemplazo del aceite de oliva (o nuez);

- Se cocinaba en grandes ollas de cobre o aluminio

Historia de cómo es servida la salsa en la fiesta de Calchín:

> 1.- En sus comienzos se servía la salsa en moldes de queso a los cuales se les anexó un brasero para mantener el calor.
>
> 2.- Más tarde se fabricaron braseros con tarros de aceite de un litro, y se les colocó una manija.
>
> 3.- Luego fueron reemplazados por recipientes enlozados
>
> 4.- Actualmente se utilizan cazuelas de cerámica provistas de mecheros. Se ideó un formato adaptado a la fiesta a fin de que los comensales tengan su recipiente individual con bagna cauda en el que se mantiene la temperatura.

- una versión de la fiesta de la *bagna cauda* se comenzó a realizar en Piemonte en años recientes como una adopción de la celebración argentina;

- en 2024 no se eligió la reina de la *bagna cauda*, quizá como parte de la adopción de un accionar "políticamente correcto" en consonancia con discursos que se registran para la cuestión;

- en Italia comenzó a celebrarse el "*Bagna cauda day*", denominación que denota intencionalidad y clara influencia de preceptos mercantiles propios del neoliberalismo.

Los protagonismos y espacios en los que se presenta la *bagna cauda* se adapta y es reflejo de los contextos dados por los recursos e ideologías de cada época.

La fiesta provincial de la *bagna cauda* en Humberto Primo es oportunidad de encuentro y celebración que tiene como emblema una tradición de origen piamontés que la sostiene discursivamente a la par que se ha ido adaptando a los cambios y posibilidades que ofrecía y ofrece su nuevo contexto territorial y cultural. Tiene el atractivo de lo diferente a lo cotidiano y el grato pretexto para unirse a fin de celebrar la vida en forma de fiesta multitudinaria que combina usanzas regionales con las demandas propias de las modas y tendencias sociales de estos tiempos.

5.- Referencias

Bertolotti, M.; Manca, E., 1986. Procesamiento y comercialización de la anchoita (Engraulis anchoita) del Mar Argentino. En: Revistade Investigación y Desarrollo Pesquero Nº 5 : 224 – 246.

Bettini, A., 2020. La bagna cauda: del Piamonte a la Pampa gringa. En: itCórdoba.it. Leído el 20/07/2024 en: https://cordoba.italiani.it/bagna-cauda/

Borello, N., Hábitos alimentarios de los inmigrantes piamonteses en la pampa gringa Por En: Revista I soma, número 2 : 58-63. Leído el 12/07/2024 en https://www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo/crear/gringa/catalogo/isoma%20si%2029-04.pdf

Caldo, P., 2020. De la A a la Z de la cocina santafesina: un recetario con historias. Primera edición, Rosario : Del Castillo, 292 páginas.

Di Lorenzo, E.; Sacerdote, C., 2023. Inserción y pervivencia del dialecto piamontés en la "pampa gringa argentina": Publicaciones y didáctica de una lengua de inmigración. Leído el 12/07/2024 en: http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/sys/article/view/13656/11967

Diario de San Francisco (DSF), 2020. "El Santo Padre me preguntó si San Francisco sigue oliendo a Bagna Cauda el Viernes Santo". 10 abril, 2020. Leído el 17/07/2024 en:

https://www.diariosanfrancisco.com.ar/santo-padre-me-pregunto-san-francisco-sigue-oliendo-bagna-cauda-los-viernes-santos/

Djenderedjian, J., 2008. La colonización agrícola en Argentina, 1850-1900: problemas y desafîos de un complejo proceso de cambio productivo en Santa Fe y Entre Ríos. En: América latina en la historia económica, número 30 : 129-157.

El Periódico, 2022. La bagna cauda de Normis, aprendió de sus abuelos los secretos del plato típico del Piamonte. 14/04/2022. Leído el 10/07/2024 en: https://el-periodico.com.ar/buen-comer/la-bagna-cauda-de-normis--aprendio-de-sus-abuelos-los-secretos-del-plato-tipico-del-piamonte_a6258155fcb7c2da625f42d76

Ferraris, M., 2018. "Ser gringo: de la significación de un término a su representación social. En: Migraciones y espacios ambiguos: transformaciones socioculturales y literarias enclave argentina. Compilado por Ivana Galetti; editado porS. Zehnder, A. Crolla e I. Galetti. Universidad Nacionaldel Litoral: 120-130. Leído el 20/09/2024 en: https://www.fhuc.unl.edu.ar/institucional/wp-content/uploads/sites/3/2018/08/Migraciones-y-espacios-ambiguos.pdf

Gallo, E., 1984. La pampa gringa. La colonización agrícola de Santa Fe (1870-1895). Editorial Sudamericana, segunda edición. 228 páginas.

Giolitto, M., 2008. La comunidad piamontesa de argentina. En: Verbum Analecta Neolatina X/1, pp. 35–48. Leído el 12/07/2024 en: https://real.mtak.hu/146935/1/600-Article%20Text-1271-1-10-20220725.pdf

Infocampo, 25/07/2024. El ranking de las industrias lácteas: ¿cuáles son las empresas que más leche procesan en Argentina? Leído el 26/07/2024 en: https://www.infocampo.com.ar/el-ranking-de-las-industrias-lacteas-cuales-son-las-empresas-que-mas-leche-procesan-en-argentina/

Kuznitzky, A., 2017. Dialecto judío piemontés. En: Cuadernos n° 34 : 238-252.

Olivera, G., 2013. Cultura cooperativa y gestión empresarial en la cuenca lechera cordobesa-santafesina. Argentina, fines del siglo XIX a 1970. En: Am. Lat. Hist. Econ., año 20, núm. 1 : 199-232.

Pepe Arias, G., 13/07/2024. Bagna Cauda: la receta paso a paso del plato de invierno piamontés ideal para estos días fríos. Leído en: https://www.clarin.com/gourmet/bagna-cauda-receta-paso-paso-plato-invierno-piamontes-ideal-dias-frios_0_gBDKYwtBWM.html

Priamo, L., 27 de agosto de 2012 (mail enviado a A. Crolla). En: https://www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo/crear/gringa/portal_gringo.html

Sgarella, S., 2024. Fiestas de la bagna cauda: la piamontesidad hecha banquete Publicado el 05/07/2024 y leído el 10/07/2024 en: https://latinta.com.ar/2024/07/05/fiestas-bagna-cauda-piamontesidad/

Redacción Cadena 3, 2024. Calchín Oeste celebra el 14 de julio la 45ª Fiesta Nacional de la Bagna Cauda. 12/07/2024. Leído el 14/07/2024 en: https://www.cadena3.com/noticia/viva-la-radio/calchin-oeste-celebra-el-14-de-julio-la-45-fiesta-nacional-de-la-bagna-cauda_392093#:~:text=Fiesta%20gastron%C3%B3mica-,Calch%C3%ADn%20Oeste%20celebra%20el%2014%20de%20julio%20la,Nacional%20de%20la%20Bagna%20Cauda

TN Cocina, 2024. Cómo hacer el plato favorito del papa Francisco, una exquisitez típica del norte de Italia. 19/03/2024. Leído el 15/07/2024 en: https://tn.com.ar/cocina/2024/03/19/como-hacer-el-plato-favorito-del-papa-francisco-una-exquisitez-tipica-del-norte-de-italia/

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

Jorge Alberto Kulemeyer
Licenciado en Antropología, orientación Arqueología, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Diplôme d'études approfondies (D.E.A.) en Géologie du Quaternaire. Institut de Géologie du Quaternaire, Université de Bordeaux I, Francia. Doctorado: Doctorem Philosophiae (Ph. D.) Universität zu Köln, Alemania. Posdoctorado en la Universidade Federal de Goias, Brasil. Docente universitario de grado y posgrado. Miembro del cuerpo académico y docente de diversos posgrados. Ha sido Profesor Titular ordinario en la Universidad Nacional de Jujuy (Argentina) y director de carreras de Maestría y Doctorado. Actual Director del Doctorado en Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Nacional de la Patagonia Austral (Argentina). Publicaciones académicas en diversos formatos en el país y el extranjero, dictado de cursos y conferencias, formación de recursos humanos de grado y posgrado, evaluador de proyectos de investigación y de publicaciones especializadas, trabajos de campo y participación en congresos en países de América y Europa.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

A REPRESENTAÇÃO DA "MÃE JUDIA" E OS CONFLITOS ALIMENTARES EM *"O EXÉRCITO DE UM HOMEM SÓ"* DE MOACYR SCLIAR

LA REPRESENTACIÓN DE LA "MADRE JUDÍA" Y LOS CONFLICTOS ALIMENTARIOS EN *'EL EJÉRCITO DE UN HOMBRE SOLO'* [O EXÉRCITO DE UM HOMEM SÓ] DE MOACYR SCLIAR

THE REPRESENTATION OF THE "JEWISH MOTHER" AND FOOD CONFLICTS IN MOACYR SCLIAR'S *THE ARMY OF ONE MAN*

Manini, Francielle
Universidade Estadual do Centro-Oeste
francemanini@gmail.com

Resumo

Este trabalho analisa a representação da "Mãe Judia" e os conflitos alimentares em *O Exército de um Homem Só*, de Moacyr Scliar, a partir de uma abordagem qualitativa centrada na análise textual e nas referências culturais e identitárias da alimentação. Foca-se em dois temas principais: a mãe judia como "superalimentadora" e as ambíguas perspectivas em relação ao porco, tanto culturais quanto religiosas. A pesquisa investiga a mãe como figura superprotetora, atenta à magreza extrema do filho, Mayer, um traço que se prolonga na relação com sua esposa, Léia. Em seguida, aborda as contradições em relação ao porco, impuro pelo judaísmo, mas visto por Mayer como um "companheiro" em sua sociedade utópica. A análise examina como esses elementos refletem as convicções alimentares e o quixotismo do protagonista, destacando as tensões culturais e a alienação em sua busca por ideais utópicos, que o conduzem à autonegligência alimentar.

Palavras-chave: Alimentação; Mãe Judia; Moacyr Scliar; Judaísmo; Evasão da Realidade.

Resumen

Este trabajo analiza la representación de la "Madre Judía" y los conflictos alimentarios en *O Exército de um Homem Só* de Moacyr Scliar, a partir de un enfoque cualitativo centrado en el análisis textual y en las referencias culturales e identitarias de la alimentación. Se enfoca en dos temas principales: la madre judía como "superalimentadora" y las ambivalentes perspectivas en relación con el cerdo, tanto culturales como religiosas. La investigación explora a la madre como figura sobreprotectora, atenta a la extrema delgadez de su hijo, Mayer, un rasgo que se prolonga en su relación con su esposa, Léia. A continuación, aborda las contradicciones en relación con el cerdo, considerado impuro por el judaísmo, pero visto por Mayer como un

"compañero" en su sociedad utópica. El análisis examina cómo estos elementos reflejan las convicciones alimentarias y el quijotismo del protagonista, destacando las tensiones culturales y la alienación en su búsqueda de ideales utópicos, que lo conducen a la autonegligencia alimentaria.

Palabras clave: Alimentación; Madre Judía; Moacyr Scliar; Judaísmo; Evasión de la Realidad.

Abstract

This study analyzes the representation of the "Jewish Mother" and the food conflicts in *O Exército de um Homem Só* [*The One-Man Army*] by Moacyr Scliar, focusing on two main themes: the Jewish mother as an "overfeeder" and the ambiguous perspectives surrounding pork, both culturally and religiously. The analysis investigates the depiction of the Jewish mother as an overprotective figure concerned with her son Mayer's extreme thinness and how this concern manifests in Mayer's wife, Leia, who mirrors this maternal figure in his adult life. Subsequently, the study addresses the contradictions regarding pork, which, although considered impure in Judaism, is viewed by Mayer as a "companion" in his utopian society. This duality reflects the protagonist's complex dietary convictions and highlights his quixotic tendency to pursue ideals that alienate him, resulting in self-neglect and poor nutrition. The study concludes by discussing the importance of food, emphasizing the cultural tensions and challenges faced by the protagonist in his pursuit of utopian ideals and his disconnection from reality.

Keywords: Food; Jewish Mother; Moacyr Scliar; Judaism; Reality Evasion.

Scliar e seus traços biográficos

Moacyr Scliar, uma figura proeminente da literatura brasileira contemporânea, explora em suas obras as complexidades da realidade social urbana, da identidade e da imigração judaica, especialmente no contexto sul-rio-grandense. Embora tenha afirmado que suas obras não são autobiográficas, frequentemente elas sugerem vínculos com suas experiências pessoais (Van Steen, 2008), como é o caso de *O Exército de um Homem Só* (1973), que é ambientado no bairro Bom Fim, em Porto Alegre, onde o autor foi criado.

Nesta novela emblemática, Scliar narra as aventuras de Mayer Guinzburg, um idealista que almeja transformar seu bairro em um experimento socialista. A obra aborda os ideais e conflitos de toda uma geração, incluindo o sonho socialista, as diversidades culturais e os conflitos familiares. O personagem do "Capitão Birobidjan", apelido depreciativo que Mayer recebe de seus conhecidos, figura como um anti-herói na trama, destacando-se como uma das criações prediletas do autor.

A história é contada ora pelos olhos de seu irmão, Avram, ora por um narrador onisciente, que reflete sobre o quixotismo moderno vivido por Mayer, que submerge em suas utopias, lutando pela justiça social, ao mesmo tempo em que cada vez mais se afasta do mundo real. Não por acaso, Scliar descreve-o como um personagem que *"oscila entre o idealismo e a franca maluquice"* (Scliar, 2007:201), capturando a dualidade de seu fervor idealista e suas ações impulsivas – aspectos presentes na juventude de sua época.

Uma presença central na infância de Mayer é a figura de sua mãe judia, cuja dedicação fervorosa em alimentá-lo se torna um tema recorrente e emotivo na obra. Através de detalhes vívidos e humorísticos, Scliar retrata os esforços de uma mãe tipicamente judia, que se empenha incansavelmente para nutrir seu filho, enfrentando um ambiente multicultural. Essa representação materna não apenas humaniza Mayer, mas também revela aspectos essenciais da cultura judaica, como a importância da família e a transmissão de tradições através da alimentação.

Ao explorar a relação entre Mayer e sua mãe, Scliar oferece uma visão íntima refletindo sobre identidade, pertencimento e os dilemas éticos enfrentados pelos personagens diante de transformações sociais e históricas. Este estudo pretende examinar como Scliar utiliza referências culturais e religiosas para construir uma narrativa que ressoa com as experiências de muitas famílias judaicas, contribuindo para uma compreensão mais profunda dessas relações familiares, especialmente no que diz respeito ao tema da alimentação.

O papel civilizador da alimentação, enraizado em valores culturais compartilhados, é essencial na construção das personagens literárias. Ao explorar a função da comida na literatura, é crucial destacar como detalhes da rotina e dos hábitos dos personagens contribuem para a verossimilhança e coerência narrativa. Candido (1968) enfatiza que a representação fiel de uma pessoa é impossível na arte ficcional, pois cada personagem é uma criação limitada, mas essencial para a expressão da essência da ficção. Como Candido argumenta, a ficção não busca simplesmente copiar a realidade, mas interpretar seu mistério através da perspectiva única e criativa do autor, que adiciona suas próprias incógnitas pessoais à personagem.

Para analisar essas questões, optou-se por utilizar uma metodologia qualitativa, centrada na análise textual e no papel civilizador da alimentação, enraizado em valores culturais compartilhados. A caracterização da mãe de Mayer Guinzburg, suas práticas alimentares, e o papel que desempenha no contexto cultural judaico são investigados com o suporte de teorias críticas, incluindo perspectivas históricas e culturais. Essa abordagem permite uma compreensão mais ampla das complexidades familiares e socioculturais exploradas por Scliar, considerando tanto as referências culturais e religiosas quanto as autorreferências do autor, que se entrelaçam na narrativa. Para isso, foi realizada uma revisão abrangente da literatura, integrando informações biográficas de Scliar, entrevistas, e conceitos provenientes de estudos acadêmicos e religiosos sobre a figura da "mãe judia", além de aspectos do judaísmo e questões relacionadas à imigração judaica e à alimentação.

Através de detalhes vívidos e humorísticos, Scliar retrata os esforços de uma mãe tipicamente judia, que se empenha incansavelmente para nutrir seu filho em um ambiente multicultural. Essa representação materna não apenas humaniza Mayer, mas também revela aspectos essenciais da cultura judaica, como a importância da família e a transmissão de tradições através da alimentação. Neste estudo, a análise dessas práticas alimentares e das motivações da figura materna na narrativa será enriquecida por estudos acadêmicos sobre a cultura judaica e aspectos históricos relacionados à imigração judaica.

Além disso, a metodologia inclui a utilização de informações biográficas do autor, contribuindo para uma compreensão mais profunda das dinâmicas representadas. O recurso de autorreferência usado por ele, a integração de elementos da vida pessoal do autor em seus textos, não apenas confere uma camada adicional de significado, mas também revela o quanto Scliar estava imerso em suas próprias experiências e emoções. Em O Exército de um Homem Só, a figura da mãe judia é mais do que um simples personagem; ela é uma expressão visceral do afeto e da admiração que Scliar nutria por sua própria mãe. A representação desta personagem maternal é um tributo à figura materna em sua vida, refletindo a dedicação e o amor que ele testemunhou em sua infância.

Ao criar a mãe judia na narrativa, Scliar não apenas desenha um retrato vívido e emotivo de uma mulher que nutre e cuida, mas também busca capturar a essência da influência materna em sua própria vida. Este gesto de recriar sua mãe em seus textos serve como um meio de preservação e homenagem, revelando a forma como a presença materna moldou sua visão de mundo e sua sensibilidade literária. A conexão entre a criação literária e a realidade pessoal de Scliar se torna um canal para explorar e expressar a complexidade das relações familiares, enquanto também oferece uma visão mais íntima e pessoal sobre a importância da figura materna em sua obra.

Apesar de outros alimentos aparecerem na narrativa, como o “café com leite e pão,” refeição que o protagonista escolhe consumir na vida adulta, mesmo sendo pobre em nutrientes, e o leite da “companheira cabra” e ovos, o porco representa o maior conflito para Mayer devido à sua condição de judeu e seu impacto na família. O porco, em especial, expõe profundamente o amor de sua mãe, que supera suas crenças e convicções – tanto culturais quanto religiosas – para satisfazer o desejo insistente do filho. A mãe emerge como uma figura abnegada, repleta de amor e preocupações. O porco simboliza o conflito por destacar complexidades e dilemas

morais enfrentados por personagens que desafiam e redefinem os limites de suas culturas e convicções pessoais. A relação ambígua de Mayer com a alimentação enfatiza suas lutas internas e as tensões entre suas convicções políticas e limitações, refletindo as tensões mais amplas da sociedade em que está inserido. A pesquisa foca na figura da mãe judia e no porco, pois preparar o porco reflete um ato de amor materno.

A figura da "mãe judia" como uma "superalimentadora"

A figura da mãe possui um simbolismo profundo e multifacetado que transcende culturas e períodos históricos, refletindo uma ampla gama de significados e funções. Em muitas tradições culturais, a mãe é associada à nutrição, proteção e à fonte da vida, frequentemente simbolizada por elementos naturais como o mar e a terra, que representam o corpo materno como um receptáculo e matriz da existência. Chevalier e Gheerbrant (2001) considera que, historicamente, as Grandes Deusas Mães, como Gaia na mitologia grega, Ísis no Egito e Kali na tradição hindu, exemplificam a maternidade como um princípio de fertilidade e criação. No entanto, a simbologia da mãe também abrange aspectos ambivalentes, como o controle e a opressão, que podem emergir da função materna. Essa dualidade é visível na tradição cristã com a Virgem Maria, que combina pureza e maternidade real, e em figuras como Kali, que simboliza a força vital universal em sua forma mais completa e complexa. O estudo dessas representações revela como a figura da mãe é interpretada de maneiras diversas, refletindo tanto os aspectos protetores quanto os aspectos restritivos da maternidade, e sublinha a necessidade de considerar essas nuances para compreender a profundidade do simbolismo maternal em diferentes contextos culturais e históricos.

Considerando isso, a ambivalência inerente à figura materna também deve ser considerada. A mãe é percebida não apenas como uma fonte de segurança e carinho, mas também como uma figura que pode exercer controle excessivo e opressivo. Essa dualidade reflete-se na maneira como a mãe pode oferecer proteção e calor, mas também representar limites restritivos e sufocantes.

A simbolização da mãe como arquétipo agrega uma camada adicional de profundidade à sua já intrincada representação: *"é a primeira forma que toma para o indivíduo a experiência da ânima, isto é, do inconsciente"* (Chevalier & Gheerbrant, 2001:581). A mãe pode ser vista como um símbolo do inconsciente, refletindo tanto aspectos construtivos quanto destrutivos. Este arquétipo, que engloba a origem de todos os instintos e a totalidade da experiência da vida, demonstra como a figura maternal pode ser simultaneamente uma fonte de criatividade e uma força potencialmente destrutiva. A ambiguidade da mãe como arquétipo sublinha a profundidade das relações humanas e a importância de considerar a figura maternal em suas múltiplas facetas.

Historicamente a mãe judia é um símbolo de resiliência e perseverança que mantém a fé e as tradições em tempos de adversidade, e transmite essas qualidades às futuras gerações. No judaísmo tradicional, a identidade judaica é transmitida pela mãe, conforme a Halachá (lei judaica), destacando a importância da matrilinearidade na continuidade do povo judeu. Responsável por introduzir as crianças nas práticas e tradições religiosas, garantindo a formação

espiritual e moral dos filhos, ela mantém as leis dietéticas (kashrut) e outras tradições dentro do lar, desempenhando um papel central nas celebrações das festas judaicas e do Shabbat (Nogueira, 2015). Na literatura, como nas obras de Moacyr Scliar – que trazem aspectos de sua própria mãe -, a mãe judia é retratada como uma figura zelosa e protetora, preocupada com o futuro e o bem-estar dos filhos.

Em entrevista ao Programa “Roda Viva” da TV Cultura exibido 2010, o próprio Scliar alega que sua mãe, como uma “mãe judia” era “*uma alimentadora contumaz*” e que nunca soube o que é a expressão “sentir fome”, já que ela sempre estava atrás dele com um prato de comida. Transportando essas e outras vivências familiares para sua ficção, o autor vem sublinhar a importância das raízes, tanto na vida quanto na literatura (Scliar, 2007).

De acordo com a rabina Sandra Kochmann (2005), a função da mulher judia, influenciada por culturas estrangeiras como a grega, foi confinada ao lar, centrada na maternidade e no suporte ao marido. As mulheres, anteriormente ativas como profetizas e juízas, tornaram-se mães procriadoras, dependentes dos homens e excluídas de assuntos considerados sérios. Com o surgimento dos movimentos feministas e da reforma judaica, o papel da mulher começou a ser revisitado, permitindo novas perspectivas além da ortodoxia tradicional.

No início da narrativa, o irmão de Mayer, Avram Guinzburg, relata a partida da família da Rússia em 1916, em direção ao Brasil. Tal imigração é abordada com uma postura humorística, apaixonada e didática, adotando uma perspectiva marcada pelo hibridismo cultural, oferecendo uma visão singular da imigração judaica.

Muitos judeus, no início do século vinte, migraram para as Américas almejando fugir dos Pogroms[1]. Recém-chegados em Porto Alegre, a mãe do protagonista, sofrendo ao ver os filhos trabalhando de forma humilde, com balaios na mão, concentra seus esforços em Mayer, preocupada com sua magreza, que acredita ser um obstáculo para o sucesso acadêmico: *“Nossa mãe tinha projetos para nós: eu seria médico, Mayer, engenheiro; ou, eu advogado, Mayer engenheiro; ou, eu engenheiro, Mayer advogado...”* (Scliar, 1980: 21) Enquanto isso, Mayer, ridicularizado por suas ideias marxistas, embalado por seus devaneios, divaga de forma um tanto esquizofrênica sobre a realidade. Ainda menino, sente deixar a Rússia, e carrega consigo o sonho de fundar uma nova sociedade, que tentará concretizar anos mais tarde, intitulada de “Nova Birobidjan[2]”. Seus ideais refletem em uma postura rebelde e em um relacionamento familiar difícil – o qual parece desgastar principalmente a mãe que, altamente zelosa, representa a “mãe judia”.

A “mãe judia”, conforme expressão conceituada na obra “Do Éden ao divã: humor judaico” – a qual o próprio Scliar contribui com resenhas – é tida como uma mulher cuidadosa e extremamente protetora. Sua característica "alimentadora", não à toa, também é satirizada em

[1] Os Pogroms foram perseguição e massacres ao reacionismo, nacionalismo e antijudaísmo de Alexandre III e seu sucessor Nicolau II. Os pogroms começaram em 1903 em Kishnev e acabaram vitimando mais de 75mil judeus. Em consequência, entre 1881 e 1914 cerca de 300mil judeus migraram para Estados Unidos, Argentina, Brasil e Canadá.

[2] Inspirado em Birobidjan, cidade que foi estabelecida como uma espécie de Israel soviética antes da Segunda Guerra Mundial, atraindo judeus de diferentes países que buscavam construir uma nova vida na URSS.

"O Manual da Mãe Judia", um livro cômico onde Greenburg, o autor, afirma que a mãe judia teme a boca vazia. Ironiza-se na obra que o principal objetivo dessa mãe é "*encher todas as bocas ao seu alcance com a comida mais nutritiva que puder preparar*" (Greenburg, 1994: 22). Adicionalmente, a figura notada na história da imigração judaica, é descrita como "*a personagem mais típica do folclore judaico nos Estados Unidos. Devidamente transplantada da Europa teve, na América, suas energias grandemente multiplicadas, tornando-se a superalimentadora e a superprotetora*" (Scliar, 1991: 113).

Por meio da relação entre o protagonista Mayer e sua mãe, percebemos, entre conflitos, uma devoção intensa de zelo quase desesperado. A mãe se faz disposta a grandes sacrifícios e a usar de todos os recursos possíveis para garantir a saúde e o bem-estar do filho – que, inclusive, "*chegava a se esconder no sótão para não, comer"* (Scliar, 1980: 21).

Como apresentado, Mayer era magro, e o narrador acrescenta, de certa forma a justificar a obsessão da mãe: "*rapazes magros não progridem nos estudos. Sabia-se*." (Scliar, 1980:19). Os esforços dessa mãe iam desde a obtenção de galinhas para o sacrifício ritual até longas viagens para adquirir leite de cabra. Apesar de suas diligências, Mayer frequentemente recusa os alimentos preparados, desafiando sua mãe e frustrando suas expectativas de vê-lo saudável e bem-sucedido – já que este, na perspectiva da mãe, teria um futuro mais promissor que o irmão, por dedicar-se mais aos estudos. Sua extrema magreza é percebida como um impedimento ao progresso acadêmico, algo que ela tenta contornar com sua dedicação: "*A resistência de meu irmão, contudo, era fantástica; — Come. Come. Nossa mãe começava a ficar nervosa. Nosso pai vinha em auxílio dela, inutilmente. Mayer não abria a boca. — Come!*" (Scliar, 1980: 34)

A mãe, sempre empenhada um dia partiu para a súplica: "*jogou-se nos pés dele: — Diz, meu filho, diz o que tu queres comer! O que quiseres, a mamãe traz!(...) Houve um silêncio, só cortado pelos soluços de nossa mãe*." (Scliar, 1980: 21). Desesperada, ouve Mayer pedir costeletas de porco, um alimento proibido na dieta judaica. Determinada, desafia a autoridade do pai, insiste que Mayer coma o que deseja, mesmo às custas de suas próprias convicções religiosas:

> *Aqui, falemos um pouco de nosso pai. O sonho de nosso pai era ser rabino; não o conseguira, naturalmente, mas era um crente fervoroso. Ia todos os dias à sinagoga; guardava cuidadosamente o sábado; e jejuava várias vezes por ano. Era para a mulher deste homem que Mayer Guinzburg pedia porco.*
>
> *(Scliar, 1980: 21)*

A mãe, como dito, cede ao pedido do filho, evidenciando a complexidade das relações familiares e os dilemas entre tradição e modernidade. Quando leva à mesa o prato de costeletas, desperta-se uma grande crise:

> *Nosso pai deixou cair o garfo e ficou pálido. Lentamente levantou-se da mesa. — Senta aí! — gritou nossa mãe. — Não vês que é só isto que ele quer comer? Este guri magro, fraco, este desgraçado? Se é isto que ele quer, é isto que ele comerá! — Porco! — gritou nosso pai. — Porco em minha casa! Na casa de Schil Guinzburg! Porco! — Senta! — gritou nossa mãe. Mas nosso pai já tinha ido para o quarto; de lá nós ouvíamos o ruído de móveis destroçados e urros de raiva. Depois a porta da rua bateu. Fez-se silêncio.*
>
> *(Scliar, 1980: 22)*

Seu irmão relata que a mãe repetia e gritava com o filho, até ele conseguir engolir as costeletas: *"— Come! — berrou nossa mãe. — Come! Come! Arrancava os cabelos da cabeça, lanhava o rosto com as unhas. Apressadamente Mayer engoliu as costeletas, eu o ajudando como podia.*" (Scliar, 1980:22). Dessa forma, a situação sarcástica vem evidenciar não apenas os conflitos geracionais, mas também a luta entre tradição e modernidade, fé e pragmatismo. Sua mãe não somente representa a figura materna arquetípica que alimenta e protege, mas também uma mulher que enfrenta os desafios de criar filhos em um mundo em transformação.

No estágio inicial, tanto meninos quanto meninas estabelecem a mãe como seu primeiro objeto de afeto, formando com ela um vínculo profundo e amoroso. Entretanto, o destino desse amor adota formas distintas para cada sexo. No caso do menino, a mãe permanece como o objeto primordial de afeto; à medida que ele compreende a dinâmica entre os pais, o pai se torna um rival. Esse fenômeno é descrito por Freud (1976) como uma eleição inconsciente do pai como concorrente. Quando Mayer solicita costeletas de porco, ele não apenas expressa um desejo alimentar, mas também desafia a autoridade do pai, com a consciência de que a mãe, em seu papel de protetora e alimentadora, será capaz de confrontar o pai para satisfazer seu desejo.

As brigas não cessaram, mesmo após o episódio. Vertendo o peculiar humor ácido de Scliar, o protagonista seguia seu deboche, ao que a mãe continuava diariamente a gritar-lhe "coma!". Mayer comia, "*mas de vez em quando, na mesa, espicaçava a família: "Ai que saudades das costeletas de porco...". Aquele rebelde!"* (Scliar, 1980:23)

A preocupação do pai também se manifesta, refletida na sua tentativa de envolver Mayer em uma consulta com o Dr. Freud, que coincidentemente faria uma conexão em Buenos Aires no aeroporto de Porto Alegre. Mayer recusou-se a ir, frustrando seu pai devoto, que argumentava: *"— Mas é como a Torá, meu filho (...) É a força da palavra!"* (Scliar, 1980: 36). Mesmo diante dessa recusa, o pai procurou o psicanalista na esperança de discutir os conflitos internos de Mayer, sua rebeldia e sua recusa em se alimentar, numa tentativa de compreender e lidar com a situação extrema enfrentada pela família – afinal, o pai também ama e ama suas tradições, inclusive o incentivava a estudar para ser rabino, coisa que nunca se realizaria.

O amor que Mayer recebe de sua mãe as diferenças e rebeldias que ele abraça. Apesar de ele desafiar as tradições judaicas e se dedicar a utopias socialistas, ela o ama profundamente, não por ser perfeito, mas por ser parte dela. Ela admira sua coragem, mesmo quando isso a preocupa, e respeita sua busca por um mundo melhor, mesmo sem compreender totalmente seus ideais. Seu amor é incondicional, uma força silenciosa que não exige reciprocidade, sempre pronta para acolhê-lo, independentemente de suas escolhas e caminhos.

Se interpretarmos do ponto de vista metafórico, o descontentamento de Mayer com a alimentação pode representar um possível posicionamento ateísta, como a negação de "engolir" os ensinamentos religiosos, que tanto a família valoriza. Por outro lado, vemos que até o final de sua vida, e , mesmo em fases em que o personagem se põe um pouco mais consciente sobre seu judaísmo, ainda oscila em suas necessidades alimentares e faz desavenças em função do tema. Em sua autonegligência, o que lhe serve de alimento, partindo de iniciativa própria, é tão somente café e pão.

Pode-se entender que, essas autonegligências são tanto uma forma de chamar atenção e receber carinho quanto de se fazer presente no mundo real, mesmo enquanto o personagem deixa-se levar por seus devaneios. Perseguindo suas ideias e avistando sempre seus imaginários companheiros "os homenzinhos pequenos", adentra a vida adulta, encontra um emprego e uma espoa, a personagem Léia, que também é judia. Esta, por sua vez, lhe incita a comer de modo similar ao da mãe: o imperativo "Coma!".

A esposa percebe que Mayer oscila entre realidade e utopias, e, como a mãe dele, destina a ele cuidados maternais. Em certo momento, sob o zelo da esposa, Mayer estava deixando de ser magro e, refletindo ainda sob uma perspectiva ideológica – que para ele é quase persecutória-, procura manter-se corporalmente "equilibrado":

> *No cinto os buracos aquém-fivela aumentavam em número, os buracos além-fivela diminuíam. Mayer desconfiava que certa relação, cinco para três, por exemplo, marcava o limite divisório a partir do qual se iniciava o território da gorda burguesia. Pensava em fugir a esta evidência usando suspensórios, embora estes também fossem um símbolo retrógrado. Léia censurava-o por este tipo de preocupações: —Come!, repetia constantemente; queria vê-lo sólido, não elegante. —Come!. A magreza afligia-a. Sabia, é claro, que os gordos vivem menos; mas este era um problema para depois, para a hora da morte. Às refeições queria que Mayer comesse, sopa, pão; de tudo o bastante.*
>
> *(Scliar, 1980: 53)*

Léia nutre por ele um amor complexo e resiliente. Embora muitas vezes se sinta distante dos sonhos revolucionários do marido e incompreendida diante de sua dedicação às utopias socialistas, seu amor é profundo e inabalável. Quando Mayer adoece gravemente, acamado com hepatite e à beira da morte, Léia assume um papel quase maternal, insistindo com carinho e firmeza para que ele se alimente e receba os cuidados necessários.

ISSN: 2718-8310

Mesmo quando o encontra definhando, vivendo entre animais em sua “nova sociedade,” ela não o julga; ao contrário, trata de alimentá-lo e cuidar dele, aceitando com resignação seu bovarismo, apenas lamentando seu estado. Nesse ato de amor silencioso e incondicional, Lea assume o papel de mãe para Mayer—mesmo que seja de seu próprio marido. A dinâmica entre os dois remete a conceitos freudianos, onde os papéis de mãe e esposa se entrelaçam, especialmente no contexto de uma família judia, onde o amor de uma mãe judia é visto como inesgotável. Segundo Freud, essa mistura de papéis pode ser uma manifestação de desejos inconscientes e da complexa rede de afetos que permeia os relacionamentos íntimos. Léia, ao cuidar de Mayer como uma mãe cuida de um filho, expressa um amor que, embora repleto de contradições, é profundamente enraizado em sua identidade e tradição judaica, reforçando o laço conjugal enquanto revela as vulnerabilidades de ambos.

Da perspectiva ambígua sobre o “porco”

A visão sobre o porco na narrativa é marcadamente ambígua. Em diversas culturas, com exceção dos sino-vietnamitas e entre os egípcios, o porco simboliza a comilança e a voracidade, frequentemente associado a tendências obscuras, “*sob todas as suas formas, da ignorância, da gula, da luxúria e do egoísmo*”, sendo essa a razão espiritual de sua interdição (Chevalier; Gheerbrant, 1998: 734).

Biblicamente, a transgressão referente ao consumo de carne suína explica-se no livro de Levítico, parte do Pentateuco, em que o porco é descrito como um animal com a unha fendida e o pé dividido, mas que não rumina, o motivo de sua impureza: "*Não comereis da sua carne e não tocareis nos seus cadáveres: vós os tereis por impuros*" (Levítico, 11:7-8). Portanto, qualquer consumo ou contato com carne suína constitui uma violação direta desse preceito. Ademais, as restrições alimentares não se baseavam em critérios nutritivos, médicos ou gastronômicos, mas sim eram vistas como um conjunto de normas destinadas a reforçar o isolamento cultural da comunidade judaica (Carneiro, 2003).

Apesar de assimilado por sua família como proibido, Mayer, quando compartilha com os animais a construção de sua nova sociedade, inclui o porco entre os companheiros, ao lado da “Companheira Cabra” e da “Companheira Galinha”. Ele ainda apresenta e defende o porco perante sua esposa, afirmando: “Quanto ao Companheiro Porco, é leal e corajoso. Se não trabalha mais é devido à sua própria natureza...” (Scliar, 1980: 72).

No entanto, Mayer também utiliza a palavra "porco" como xingamento, especialmente ao referir-se aos "porcos capitalistas" contra os quais se posiciona. Essa ambiguidade é intensificada pelo fato de que, apesar de ter desejado e consumido a carne de porco, ele usa o termo de forma pejorativa. Essa dualidade revela suas contradições internas em relação ao animal, refletindo suas complexas atitudes ideológicas e culturais. Ao empregar o termo "porco" como insulto aos capitalistas, Mayer associa o animal à ganância e à corrupção, utilizando símbolos culturais e religiosos de maneira provocativa para transmitir suas críticas sociais e políticas. Assim, o porco na obra de Scliar não é apenas um animal, mas um elemento crucial para explorar as complexidades da identidade judaica, da ideologia socialista e das tensões culturais.

Mayer, ao conviver com o Companheiro Porco em seu experimento socialista de Nova Birobidjan, desafia diretamente tradições e tabus alimentares profundamente enraizados na cultura judaica. Quando quis se alimentar do animal em sua infância (o fazendo talvez por rebeldia) pede para a mãe as costeletas, sabendo-a sempre pronta e obcecada a alimentá-lo. Ao preparar o porco para Mayer, ela não apenas confronta suas próprias crenças, mas também demonstra o quanto está disposta a ir para garantir que seu filho se alimente adequadamente. Essa ação contraditória reflete não apenas um ato de amor materno, como também um conflito interno entre tradição e necessidade, entre o sagrado e o prático.

Mayer, por sua vez, reage de maneira complexa a essa situação. Ele, que se vê como um idealista revolucionário, confronta não apenas as expectativas da sociedade ao seu redor, mas também os ensinamentos fundamentais de sua própria cultura. Sua luta para reconciliar suas convicções políticas com as realidades práticas da vida diária o coloca em constante tensão consigo mesmo e com aqueles ao seu redor, especialmente sua mãe.

Considerações

Ao longo da novela, Scliar utiliza a figura de Mayer Guinzburg para explorar as contradições e desafios pessoais e sociais que refletiam inquietações da sociedade jovem de sua época, assim como os impactos das ideologias utópicas. A rebeldia adolescente revolucionária de Mayer é perceptível ao longo de toda a narrativa, persistindo até seus momentos finais.

Idealista incurável e dedicado a seu experimento socialista, Mayer é cercado por figuras femininas cuidadoras, refletindo a tradição cultural da "mãe judia". Sua esposa, Léia, cuida dele com a mesma dedicação que sua mãe biológica, especialmente durante crises como sua hepatite ou a fundação de Nova Birobidjan. Léia assegura que Mayer seja alimentado adequadamente, enfrentando suas teimosias para garantir seu bem-estar, exemplificando a continuidade da figura materna na vida de Mayer.

Conforme analisado à luz do complexo de Édipo e da dinâmica familiar proposta por Freud, o pedido de Mayer por costeletas de porco pode ser interpretado como uma manifestação inconsciente de seu desejo de desafiar a autoridade paterna, transcendentemente a um simples desejo alimentar. Mayer está ciente de que sua mãe, ao abdicar de suas crenças judaicas, se submeterá a suas vontades e enfrentará o pai para satisfazê-lo. Esse comportamento evidencia a profunda conexão entre Mayer e sua mãe, que, apesar das suas próprias renúncias, demonstra um amor incondicional e abnegado ao apoiar e atender aos desejos do filho.

Mayer frequentemente se comporta de maneira irresponsável, submergindo em seus devaneios. Sua persistente autonegligência e suas oscilações entre idealismo fervoroso e momentos de desilusão proporcionam uma reflexão profunda sobre os fanatismos e as crises pessoais que permeiam sua vida.

Conforme apurado, a presença do porco na vida de Mayer simboliza não apenas uma questão alimentar, mas um ponto crítico de conflito entre identidade, tradição e ideologia. Este animal contraditório serve como um lembrete poderoso das complexidades e dilemas morais

enfrentados por personagens que buscam desafiar e redefinir os limites de suas próprias culturas e convicções pessoais. A relação ambígua de Mayer com a alimentação, ressaltada pela dualidade em torno do porco e pela constante preocupação das mulheres em sua vida para que ele coma adequadamente, enfatiza suas lutas internas e as tensões entre suas convicções políticas e suas limitações. Tais conflitos revelam-se não apenas como um traço individual, mas como um microcosmo das tensões mais amplas da sociedade em que está inserido.

Referências

Bíblia de Jerusalém. (2002). Nova edição, revista e ampliada. São Paulo: Paulus.

Candido, Antonio. (1968) *Personagem de ficção*. São Paulo: Perspectiva.

Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade*: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus.

Chevalier, J., & Gheerbrant, A. (2001). *Dicionário de símbolos: mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números* (16. ed.). José Olympio. Tradução de Vera da Costa e Silva. Coordenação de Carlos Sussekind. Greenburg, D. (1994). *O manual da mãe judia*. Rio de Janeiro: Ed. 34.

Freud, S. (1976). *A dissolução do complexo de Édipo*. In Edição standard brasileira das obras completas de Sigmund Freud (J. Salomão, Trad.) (Vol. 19). Rio de Janeiro, RJ: Imago.

Kochman, S. (2005). *O lugar da mulher no judaísmo.* Revista de Estudos da Religião, (2), 35-45. Recuperado de https://www.pucsp.br/rever/rv2_2005/p_kochmann.pdf

Nogueira, D. P. S. (2015). *Identidade e tradição*: Um estudo sobre as mulheres da Comunidade Judaica de Manaus (Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Amazonas).

Scliar, M., Finzi:, & Toker, E. (1991). *Do Éden ao divã: humor judaico* (5a ed.). São Paulo: Shalom.

Scliar, M. (1980). *O Exército de um homem só* (3ª ed., agosto de 1980). Porto Alegre: L&PM Editores Ltda.

Scliar, M. (2008). *Viver & Escrever 3*. Porto Alegre, RS: L&PM.

Moacyr Scliar – 16/08/2010. *Entrevista concedida ao Programa Roda Viva*. Recuperado de https://youtu.be/LARRXzsmvGI

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

Francielle Manini

Mestranda em Letras na Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), com área de concentração em Interfaces entre Língua e Literatura. Graduada em Letras - Português e Literaturas de Língua Portuguesa pela mesma instituição, onde integrou o Programa de Educação Tutorial (PET Letras) entre 2021 e 2024. Pesquisadora no Laboratório de Estudos Culturais, Identidade e Representações (LABECIR), com foco em identidade, memória e cultura.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

IMÁGENES DE LATINOAMÉRICA

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

RAÍZES VIVAS: A VIDA ATRAVÉS DO OLHAR DE SEU ANTÔNIO E CIDA

Leticia Kossatz Correia

Descrição do Projeto

Existem pessoas que passam por nós, e penso que nesse momento temos duas opções, deixar passar ou olhar com atenção, pois algumas dessas são capazes de alterar a nossa rota. Seu Antônio e Cida são dessas pessoas, nos conhecemos há 6 anos, sentamos em uma mesa com um copinho de cachaça e falamos sobre a vida. Mas eu nunca tinha falado sobre a vida dessa forma, não estávamos falando sobre o que queríamos fazer, ou se o dia foi bom ou ruim, estávamos falando sobre a forma de viver, sobre como viver sendo respeitoso, com tudo, com as pessoas, com o alimento, com os animais, nesse dia abri meu olho e meu coração para formas diferentes de se viver, das que eu conhecia e tinha a capacidade de enxergar. Naquele dia iniciamos uma relação de muita troca e uma amizade forte, logo estávamos em Itaiacoca, mais precisamente Sete Saltos, um dos lugares mais especiais, em uma casa bioconstruída por essas pessoas, tomando um cafezinho e dando risada a toa. E é assim até hoje.

"Raízes vivas: a vida através do olhar de Seu Antônio e Cida" é um projeto que busca destacar a história e o trabalho de um casal de produtores orgânicos, Seu Antonio e Cida, da região de Itaiacoca, distrito do município brasileiro de Ponta Grossa, no Paraná. Através de imagens capturadas em suas terras, vídeos de suas atividades diárias, registros de conversas inspiradoras com Seu Antonio e com Cida, e de elementos e objetos que fazem parte do dia-a-dia dos produtores a série de seis ilustrações convida os espectadores a uma jornada emocional e reflexiva pela vida e pelo ambiente sustentável que o casal cultiva.

A agricultura orgânica e sustentável representa não apenas uma forma de produzir alimentos, mas também um modo de vida em harmonia com a natureza. Em um contexto onde a monocultura e a falta de consciência ambiental predominam, os pequenos produtores enfrentam desafios significativos para manterem suas práticas tradicionais e respeitosas com o meio ambiente. Neste cenário, a história de Seu Antônio e Cida torna-se ainda mais relevante. Suas experiências e aprendizados refletem não apenas uma resistência à industrialização agrícola, mas também uma busca por uma relação mais íntima e respeitosa com a terra e seus recursos.O projeto busca olhar para histórias que não são contadas, e que se não contadas, seguem

ISSN: 2718-8310

invisíveis. Ao dar visibilidade a essas histórias, é possível propor uma reflexão sobre um estilo de vida que se faz oculto sob a superfície da monocultura e da falta de consciência ambiental. As ilustrações revelam não apenas a beleza da terra e do trabalho de Seu Antonio e Cida, mas também a importância de preservar e valorizar essas práticas sustentáveis.

ISSN: 2718-8310

Imagem 01

Titulo: Seu Antônio.

ISSN: 2718-8310

Imagem 02

Titulo: Histórias no Caminho.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

Imagem 03

Título: Separando Amendoim.

Imagem 04

Título: Fazendo Fogo.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

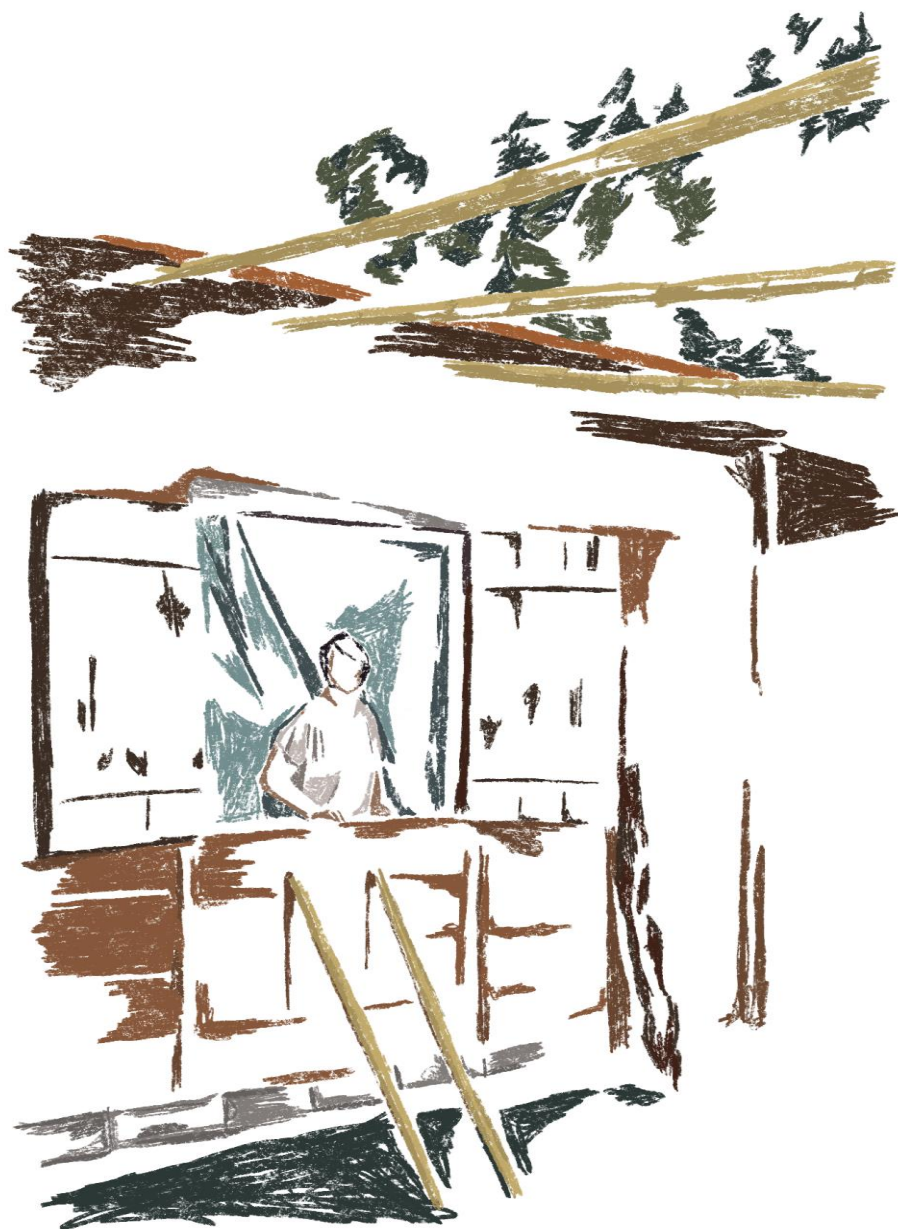
Imagem 05

Título: Fogão a Lenha.

Imagem 06

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

Título: Cida.

Ficha Técnica

Imagens: 6 ilustrações

Formato das Imagens: Tamanho A3 (297 x 420mm) vertical

A Autora

Letícia Kossatz.

Nascida em Ponta Grossa (Paraná, Brasil) em 28 de maio de 1996. Graduada em Design de Produto na Unicesumar (2019) e em Licenciatura em Artes Visuais na Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG (2023). Mulher, mãe, designer, artista visual e pesquisadora de gênero e da cultura alimentar.

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...
ISSN: 2718-8310

RELATOS DE FICCIÓN

REVISTA DIVERSIDAD DE LAS CULTURAS
Ciencias Sociales, Artes, Humanidades
Argentina... Brasil... Latinoamérica toda...

ISSN: 2718-8310

OBSERVATORIO ASTRONÓMICO

Claudia Gabriela Bakún
Bachillerato con Orientación Artística "Xul Solar"
claudiabakun@yahoo.com.ar

Fuente: Imagen emblemática de la película Viaje a la Luna (Le Voyagedans la Lune) de Georges Méliès (1902)

Desde mi departamento no se ve la luna. Hoy en el canil, una de las damas presentes me aleccionó acerca de hacia dónde debía mirar, desde qué esquina y a qué hora se hacía visible. Acabo de hacerle caso.

Bajamos Mar y yo. Desde la pandemia, pocas almas se ven en la calle tan tarde para ser domingo. Pero el eclipse lo merecía, y bajamos. Hace un poco de frío por aquí y paré en el kiosco a comprar un tentempié de cereales, cuando me encontré con que Mar estaba siendo festejada por un señor que estaba sentado ahí abajo. Se trata de un hombre de la calle nuevo, y digo de la calle y no mendigo, porque él no pide nada. La primera vez que lo vi fue hace exactamente tres meses y medio. Lo recuerdo bien, porque también estaba llegando a casa a una hora inusualmente tardía y le pregunté si necesitaba algo. Era la madrugada del año nuevo

ISSN: 2718-8310

chino, por eso también me acuerdo. Y porque me dijo que no necesitaba, y me sonrió, aunque a las claras se veía que sí necesitaba.

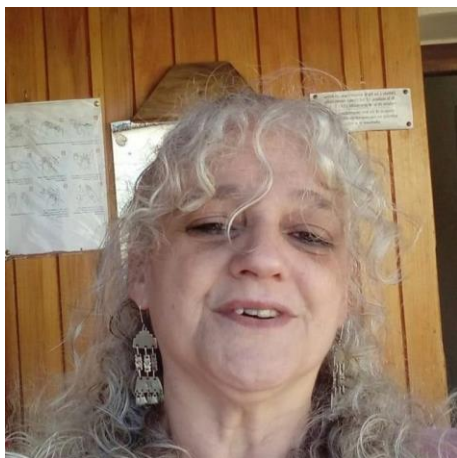
Hoy la abrazó a Mar, - y ella se dejó abrazar-, de ese modo en que lo hacemos los humanos cuando necesitamos el contacto de un animal noble a quien aferrarnos en medio de alguna noche. Le pregunté si necesitaba algo y me miró a los ojos mientras volvía a decirme que no. Sus ojos eran buenos. Estoy empezando a practicar en módicas dosis algunos deportes de riesgo como confiar en ciertas percepciones sin abandonarme ciegamente a ellas ni cometer bondades imprudentes.

Seguí camino. La noche por aquí está nublada, y por un minuto dudé de continuar caminando hacia la esquina indicada, pero me dije que, si ya había empezado, debía seguir unos pasos más, que tal vez la inutilidad de hacerlo no fuera tal... Y en eso estaba cuando al mirar para arriba ella apareció: sí, la luna eclipsada, brillante y blanca, refulgente e incompleta como es propio en estos casos. Me emocionó verla. Y en sólo dos segundos volvieron a taparla las nubes. Estaban en movimiento las nubes. Era una bruma oscura pero móvil. Empecé a pedirle cosas como si fuera una santa y de pronto me dije que era hora de parar con los intencionamientos y esas cuestiones, que están muy bien pero hoy no, en este momento no; sólo quiero mirarla y celebrar que esté ahí en el cielo, quizás la única cosa bella que hoy nos iguale en el mundo entero: una hermosa luna eclipsada para todos los mortales que transiten la noche en algún lugar del planeta tierra.

Apareció y desapareció unas tres veces más ante mis ojos, porque los de Mar estaban distraídos en otras cosas.

Volvimos caminando. Le regalé un alfajor al señor; no sé si lo comió porque estaba hablando solo cuando se lo di, lo cual no impidió que acariciara y abrazara nuevamente a Mar antes de que siguiéramos el camino hacia casa. Pensé que yo tampoco había querido pedirle algo a la luna.

La foto se la debo. A la luna, digo. Está en mi corazón.

ISSN: 2718-8310

Claudia Gabriela Bakún

Es poeta,artista plástica y docente, Profesora Nacional de Música, y Profesora Nacional de Dibujo y Pintura, con una trayectoria de más de tres décadas en la Educación Pública, tanto en Enseñanza Primaria y Secundaria, como en el Área de Educación Artística. Editó hasta la fecha dos libros de poesía, -**Sombraluz**y**Accidentes geográficos**-, y un tercero, **-Canciones que me enseñó mi madre-**, de caracter testimonial. Expuso sus obras en muestras individuales y colectivas, y sus textos han sido difundidos en revistas, encuentros y antologías.

Contacto: claudiabakun@yahoo.com.ar

Sitio web:https://pincelesverdes.blogspot.com/